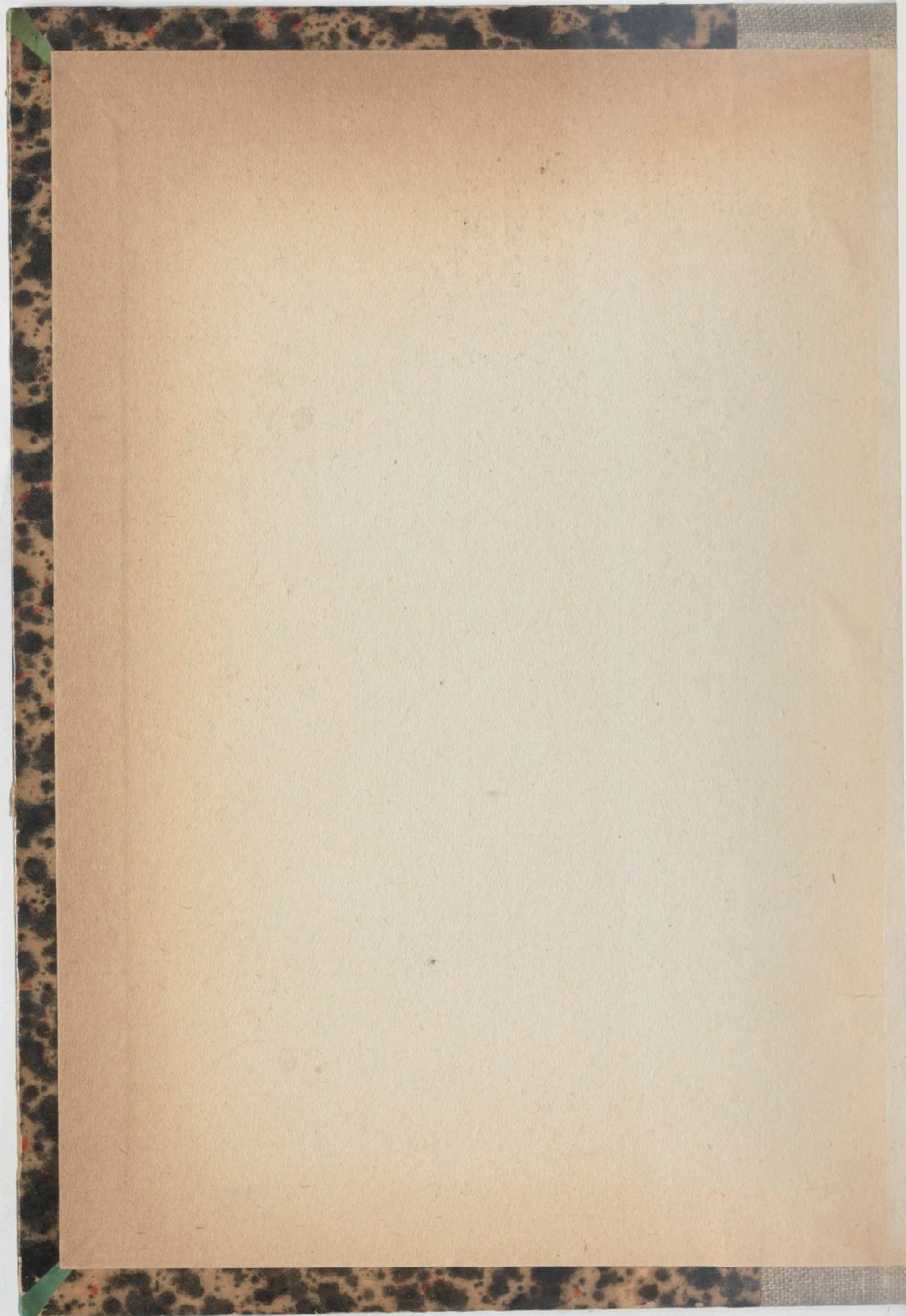
École des cuisinières, méthodes élémentaires, économiques. Cuisine, pâtisserie, office. 1500 recettes... Par Urbain [...]





ÉCOLE

DES

CUISINIÈRES

MÉTHODES ÉLÉMENTAIRES, ÉCONOMIQUES

CUISINE, PATISSERIE, OFFICE

1500 RECETTES, PRÈS DE 400 DESSINS DÉMONSTRATIFS

PAR

URBAIN-DUBOIS

AUTEUR DE LA CUISINE DE TOUS LES PAYS, DE LA CUISINE CLASSIQUE
ET DE LA CUISINE ARTISTIQUE

DEUXIÈME ÉDITION

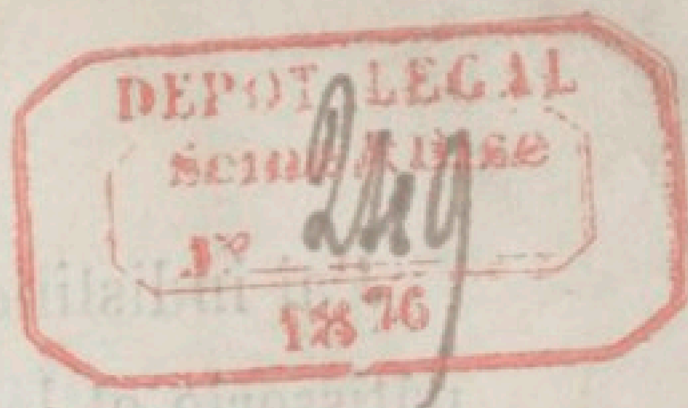
La parfaite ordonnance d'une maison, la bonne alimentation d'un ménage, ont pour double résultat d'entretenir la santé de la famille, et d'en resserrer les liens précieux.

Prix : 6 fr. broché, 7 fr. relié.

PARIS

DENTU, ÉDITEUR

1876





PRÉFACE

Le but que je me suis proposé dans cette publication ressort clairement de son titre : c'est d'instruire.

Cette tâche acceptée, j'ai attentivement recherché les méthodes les plus simples, afin de rendre mes prescriptions compréhensibles et praticables, sans de grands efforts pour ceux qui veulent étudier la cuisine dans ses détails.

Les démonstrations les plus instructives, m'ayant toujours paru celles qui s'adressent tout à la fois aux yeux et à l'esprit, j'ai accompagné mes formules d'un nombre très-considérable de dessins, dont la précision doit en rendre l'étude plus facile, plus agréable et en même temps plus efficace.

Malgré l'exiguïté de mon livre, je l'ai rendu aussi complet que possible : tout en laissant de côté les théories compliquées de la grande cuisine, j'ai cependant réuni les éléments nécessaires à l'exécution d'une bonne cuisine bourgeoise, soit pour les repas familiers, soit pour les dîners plus nombreux [illegible]ves, [illegible] recherchés en apprêts.



J'ai indistinctement traité toutes les branches de la cuisine, la pâtisserie et les entremets (1). En dehors de ce cadre, j'ai donné des instructions détaillées sur les soins que réclame le service de la table ; j'ai, de plus, reproduit une série de menus variés, portant avec eux la mention des vins qui s'adaptent le mieux aux différents mets d'un dîner d'apparat.

Afin de simplifier l'ordre du livre, j'ai réuni, dans un chapitre spécial, les méthodes élémentaires du travail, c'est-à-dire les procédés qui en font en quelque sorte la base. Dans un autre chapitre, j'ai traité le découpage à table des viandes, volailles, gibier et poissons.

Avec ces abondantes ressources, les maîtresses de maisons et les ménagères, peu familiarisées avec les exigences du service, pourront s'initier à tous ses détails ; les cuisinières les moins exercées pourront, en étudiant mes prescriptions, augmenter leurs connaissances et devenir aptes à diriger une cuisine bourgeoise.

Les vœux que je fais pour le succès de mon livre, se rattachent naturellement à ceux que m'inspire l'amélioration de la cuisine familière : je voudrais lui voir réaliser l'inestimable progrès de devenir plus parfaite sans être plus coûteuse ; car il faut avouer

(1) Dans cette deuxième édition, le cadre du livre a été considérablement augmenté ; je n'ai rien négligé pour le rendre plus varié et partant plus utile : l'accueil bienveillant fait à cette modeste publication m'en faisait un devoir.

Je n'ai pas seulement augmenté le nombre des recettes de cuisine, de pâtisserie et d'entremets, j'ai ajouté tout une partie distincte, l'OFFICE, c'est-à-dire : les hors-d'œuvre froids, les compotes, les confitures, les *petits-fours*, les glaces, les boissons froides et chaudes, et enfin, les conserves alimentaires.

Un tel contingent suffit amplement à l'instruction des cuisiniers qui voudront se donner la peine d'étudier.

que, dans bien des ménages, en France, comme partout ailleurs, il se dépense souvent sans beaucoup de profit, des sommes qui, mieux employées, donneraient évidemment plus de satisfaction.

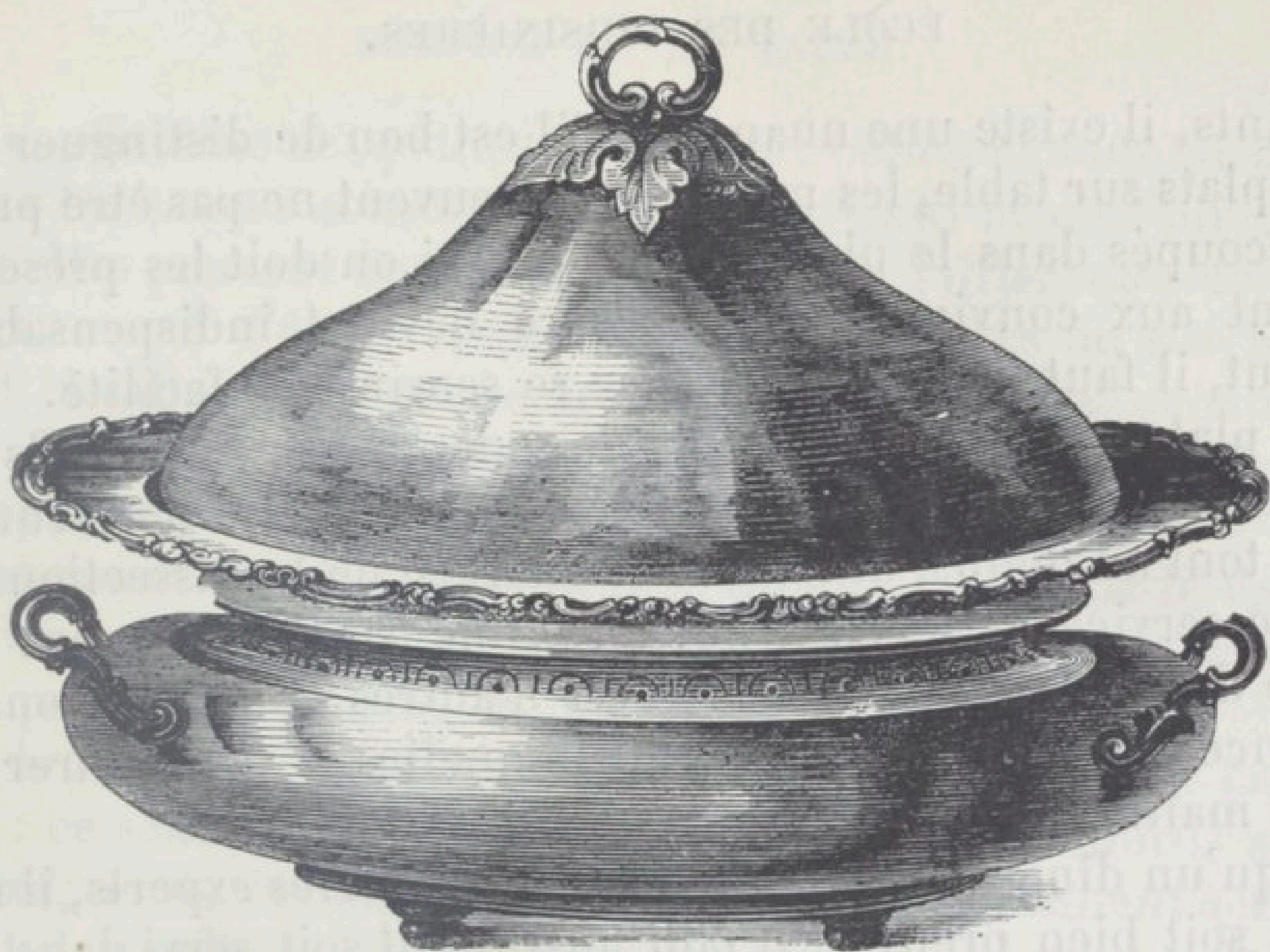
Ce fait m'amène à dire que les maîtresses de maison, les ménagères, les cuisinières, ont un intérêt réel à s'initier à la pratique d'une cuisine simple, variée, bienfaisante ; à s'entourer enfin d'un conseiller compétent, car elles ne doivent pas perdre de vue cette vérité incontestable, que la parfaite ordonnance d'une maison, la bonne alimentation d'un ménage, ont pour double résultat d'entretenir la santé de la famille et d'en resserrer les liens précieux.

Nul n'oserait affirmer, en effet, que les défectueux apprêts de la nourriture n'aient souvent contribué à porter le trouble au foyer domestique.

Si mon livre, en inspirant plus d'émulation aux ménagères, avait le privilége de conjurer ce danger, j'avoue que j'aurai réalisé un désir qui m'est cher.

URBAIN DUBOIS.

Planche deuxième : Service a la Française.



SERVICE DE LA TABLE.

Dans les dîners luxueux, le service de la table s'opère d'après deux méthodes : la première consiste à poser symétriquement sur table, en deux temps distincts, les mets chauds et froids fournis par la cuisine ; l'autre méthode, au contraire, comporte que les plats soient tour à tour présentés aux convives dans l'ordre nominatif du menu.

Les deux planches jointes à cet article représentent deux tables servies d'après les méthodes dont il vient d'être question : la première est servie dans l'ordre du service à la Française, la deuxième dans l'ordre du service à la Russe.

Dans la première de ces deux planches, le premier service d'un dîner à la Française se trouve placé sur table ; dans la deuxième, le dessert seulement y figure.

Dans les dîners familiers, où le nombre des convives est restreint, c'est-à-dire, alors que l'ensemble des mets ne suffit pas à constituer un service régulier et complet, la méthode qu'il convient le mieux d'adopter, est celle de servir les plats les uns après les autres, soit en les déposant directement sur table, soit en les présentant tour à tour aux convives, selon que les mets sont entiers ou découpés. Mais, entre ces

deux points, il existe une nuance, qu'il est bon de distinguer : en posant les plats sur table, les mets servis, peuvent ne pas être préalablement découpés dans le plat; tandis que, si on doit les présenter directement aux convives, cette mesure devient indispensable, car, avant tout, il faut que chacun puisse se servir avec facilité.

Si les plats sont posés sur la table sans être découpés, ils doivent être placés devant la personne chargée de faire les honneurs du dîner, ou, tout au moins, devant celle chargée de la dissection.

Mais le service de la table ne se résume pas uniquement dans la méthode de présenter les mets. Il est d'autres considérations, d'une importance non moins sérieuse, sur lesquelles je veux attirer l'attention des maîtresses de maison.

Pour qu'un dîner soit apprécié par des convives experts, il ne suffit pas qu'il soit bien préparé, il faut aussi qu'il soit servi dans son ensemble et ses détails, avec tout le confort nécessaire et les soins indispensables.

Soit que les mets de cuisine doivent être présentés aux convives, soit qu'on les dépose sur table, il est urgent qu'ils arrivent à la salle à manger dans le plus parfait état de chaleur ; car, les mets saucés surtout perdent une grande partie de leurs qualités s'ils ne sont pas mangés bien chauds.

Pour obvier à un tel inconvénient, il faut donc que les mets arrivant de la cuisine soient immédiatement placés dans une étuve chauffée, en attendant le moment où ils paraîtront sur table ; cette étuve doit être placée dans une pièce tout à fait voisine de la salle à manger.

Si les mets sont destinés à figurer sur table, soit isolément, soit en série; ils doivent, en attendant d'être servis, être posés sur des réchauds (1), et clochés.

Si les plats sont destinés à être présentés aux convives, sans séjourner sur la table, il faut les laisser à l'étuve, jusqu'au moment de les entrer dans la salle à manger. Dans l'un et l'autre cas, les sauces accompagnant ces mets, doivent aussi être tenues à l'étuve soit dans les

(1) En tête de ce chapitre, j'ai reproduit le modèle d'un réchaud de table, chauffé à l'eau chaude. Les réchauds de salle à manger sont de forme variée plus ou moins élégante; ils sont ronds ou longs, suivant qu'ils sont destinés pour les entrées ou pour les relevés et les rôtis, si ces derniers sont toujours dressés sur des plats ovales.

Planche troisième : SERVICE A LA RUSSE.

saucières, soit dans des petites casseroles : celles-ci sont préférables, parce que les sauces conservent plus longtemps la chaleur et, aussi, parce qu'elles peuvent être remuées avec une cuiller, afin de les rendre lisses, avant d'être versées dans les saucières ou sur les mets.

Quand la salle à manger se trouve éloignée de la cuisine, il est prudent de faire transporter les mets chauds dans une petite étuve portative, dont je donne plus loin un dessin.

C'est en usant de telles précautions, qu'on peut éviter le danger de faire servir un bon dîner dans des conditions défavorables qui l'exposent à perdre son mérite, en dénaturant ses qualités.

Après le luxe des mets, c'est le luxe des vins qu'il ne faut point négliger : ce sont les bons vins, les vins vieux, fins, choisis avec discernement, servis dans de bonnes conditions, qui donnent à une table ce cachet de véritable confort dont les amphitryons doivent toujours être jaloux. Rien ne désillusionne un gourmet comme un dîner recherché, servi avec des vins qui ne le sont pas : plus les dîners sont luxueux, plus les vins doivent être fins et délicats.

Dans les dîners sérieux, bien ordonnés, les vins de luxe doivent être variés, mais sans excès ; c'est surtout par leur finesse et leur bonté qu'il faut les faire briller ; cependant, il serait dangereux que la variété fût insuffisante, car les gourmets considèrent comme incomplet, un dîner où il n'y est pas servi du madère sec après le potage, du vin blanc avec le poisson (1), du bordeaux ou du bourgogne avec les relevés et les entrées, du champagne avec les rôts, et la dernière série des mets ; enfin, quelques vins liquoreux avec le dessert, sans préjudice, toutefois, des bons vins d'ordinaire blancs et rouges qui stationnent sur la table. Dans les menus, que je produis plus loin, j'ai mentionné les vins plus spécialement applicables à chaque série de mets.

Dans une maison, où le service est soigné, il ne suffit pas que les vins soient de premier choix et variés ; il faut aussi qu'ils soient servis dans les conditions précises que leur nature réclame. C'est faire acte d'indifférence à l'égard de ses convives, que leur faire servir des vins agités, troubles ou n'étant pas au degré voulu de température.

Les vins blancs, en général, servis au premier ou au deuxième service, doivent être froids ; ceux de la Moselle et du Rhin exigent d'être rafraîchis à la glace, sans sel. Le vin de Bordeaux doit être

(1) Je recommande aux gourmets de faire changer leur verre après avoir mangé le poisson, et bu le vin qui accompagnait ce mets.

servi à la température de la salle à manger, soit 15 degrés. Le vin de Bourgogne doit être plutôt frais que chaud. Le champagne est servi plus ou moins frappé, mais du moins toujours saisi par l'action de la glace saupoudrée avec du sel.

Les vins liquoreux qu'on sert ordinairement au dessert doivent être bus à la température des vins de Bordeaux.

Le dessert lui-même, bien que n'étant considéré que comme un agréable délassement, et comme la partie la moins essentielle d'un dîner, n'en est pas moins très-important : il doit être abondant, coquet, varié.

L'ensemble du service d'une maison où le confort est permanent, exige beaucoup de soins compétents, car tous les détails s'enchaînent et sont solidaires. Ainsi, pour servir un dîner irréprochable, il faut, avant tout, une salle à manger confortable dans toute l'expression du mot ; il faut que rien n'y manque, ni la lumière, ni un certain luxe. Manger dans une salle bien éclairée, chauffée sans excès en hiver, fraîche en été, est une des conditions indispensables pour faire un bon repas.

La table où les convives seront assis doit être, par rapport au nombre, plutôt spacieuse qu'étroite ; il en est de même de la salle dans laquelle le repas a lieu : rien n'est pénible pour le service comme l'exiguïté d'une salle à manger. Rien n'indispose les convives, comme d'être assis autour d'une table où, tout en se gênant eux-mêmes, ils se surprennent à gêner leurs commensaux.

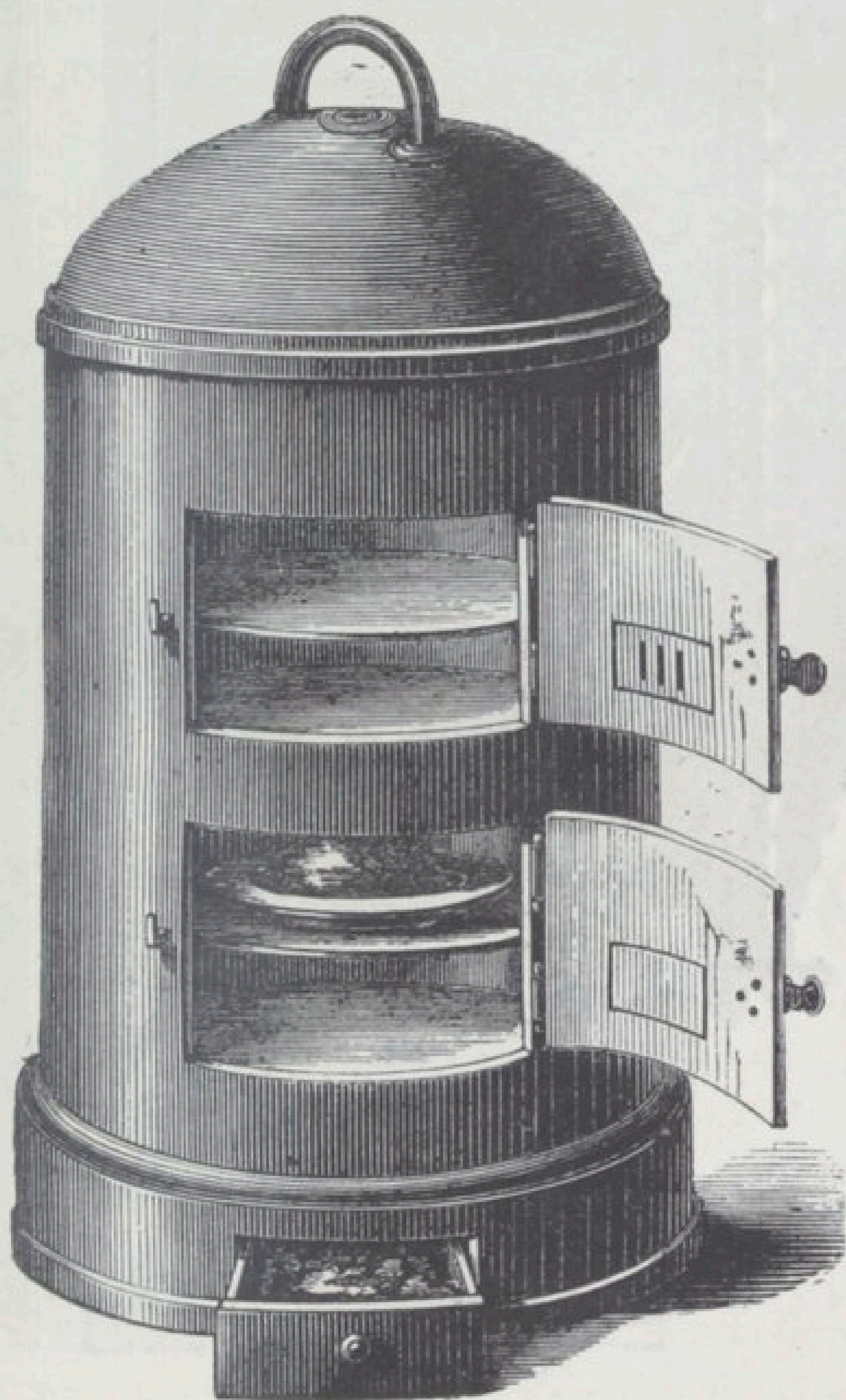
Le linge de table, les verres, les couverts, la porcelaine ou l'argenterie doivent toujours être en rapport avec le luxe du dîner. Si les vins sont recherchés et vieux, les verres doivent être fins. Pour les mets qui ne sont pas servis froids, les assiettes doivent toujours être chauffées. Les couverts doivent non-seulement être d'une extrême propreté, mais encore il faut qu'ils soient en assez grand nombre pour pouvoir les changer le plus souvent possible ; en fait, ils doivent l'être à chaque mets servi.

Mais les soins qu'exige la salle à manger, ne doivent cependant pas entièrement détourner l'attention des maîtresses de maison, de ceux que réclame la cuisine ; elles doivent partir de ce principe que, sans une cuisine bien disposée, outillée et meublée avec discernement, il est impossible d'entreprendre et de poursuivre un travail tant soit peu sérieux.

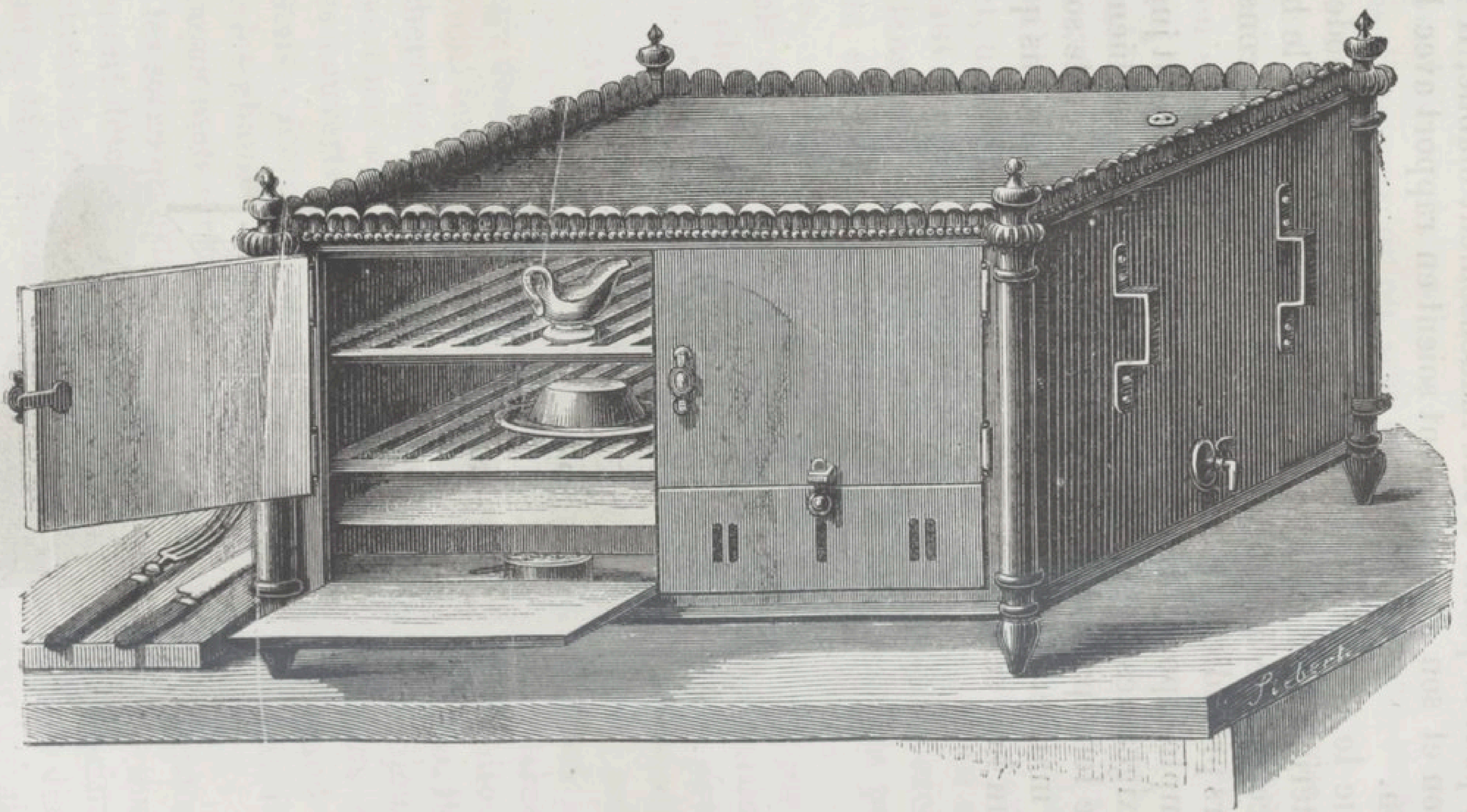
Une cuisine de maison bourgeoise où l'espace est presque toujours trop limité, peut se passer d'être luxueusement établie, il suffit que sa disposition et son ameublement soient en rapport avec le service de la maison.

Exiger que le travail s'exécute dans un lieu incommode, sans les moyens matériels qu'il comporte, ce n'est pas chercher le bien, c'est aller à l'encontre de difficultés sans nombre, dont les conséquences sont toujours préjudicielles au service.

Par ce simple exposé, les maîtresses de maison peuvent juger, combien sont exigeantes les règles de la gastronomie, combien elles réclament, de leur part, d'attention et de prévoyance, de soins et de sollicitude; mais en somme, ce n'est qu'à ces conditions qu'on peut constituer un bon service de maison.



ÉTUVE PORTATIVE.

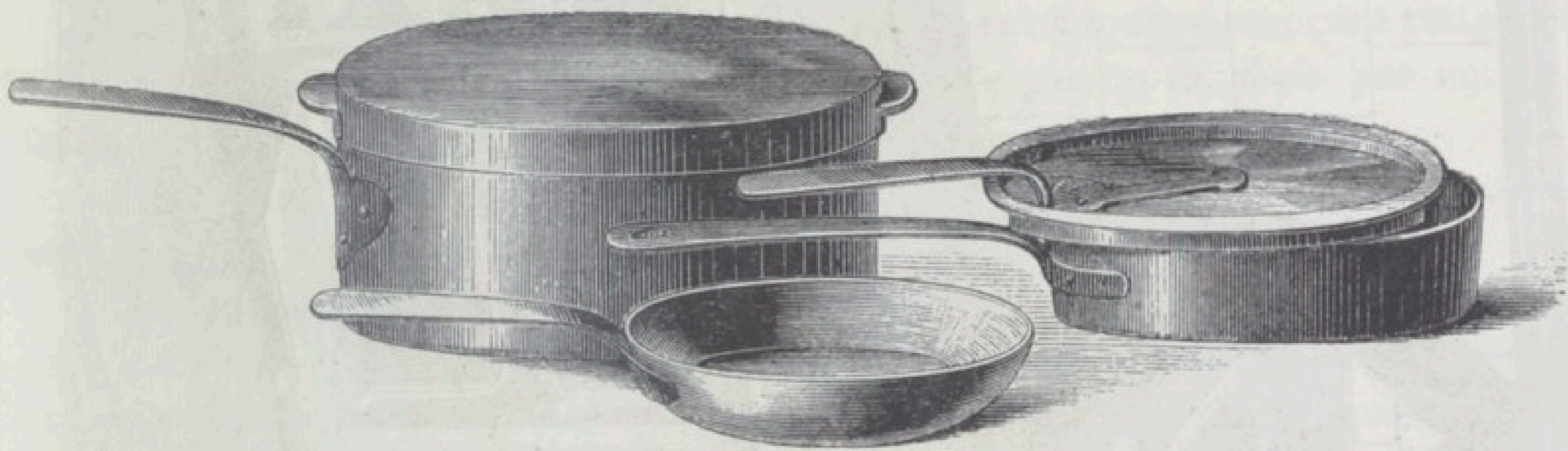


ÉTUVE DE SALLE A MANGER.

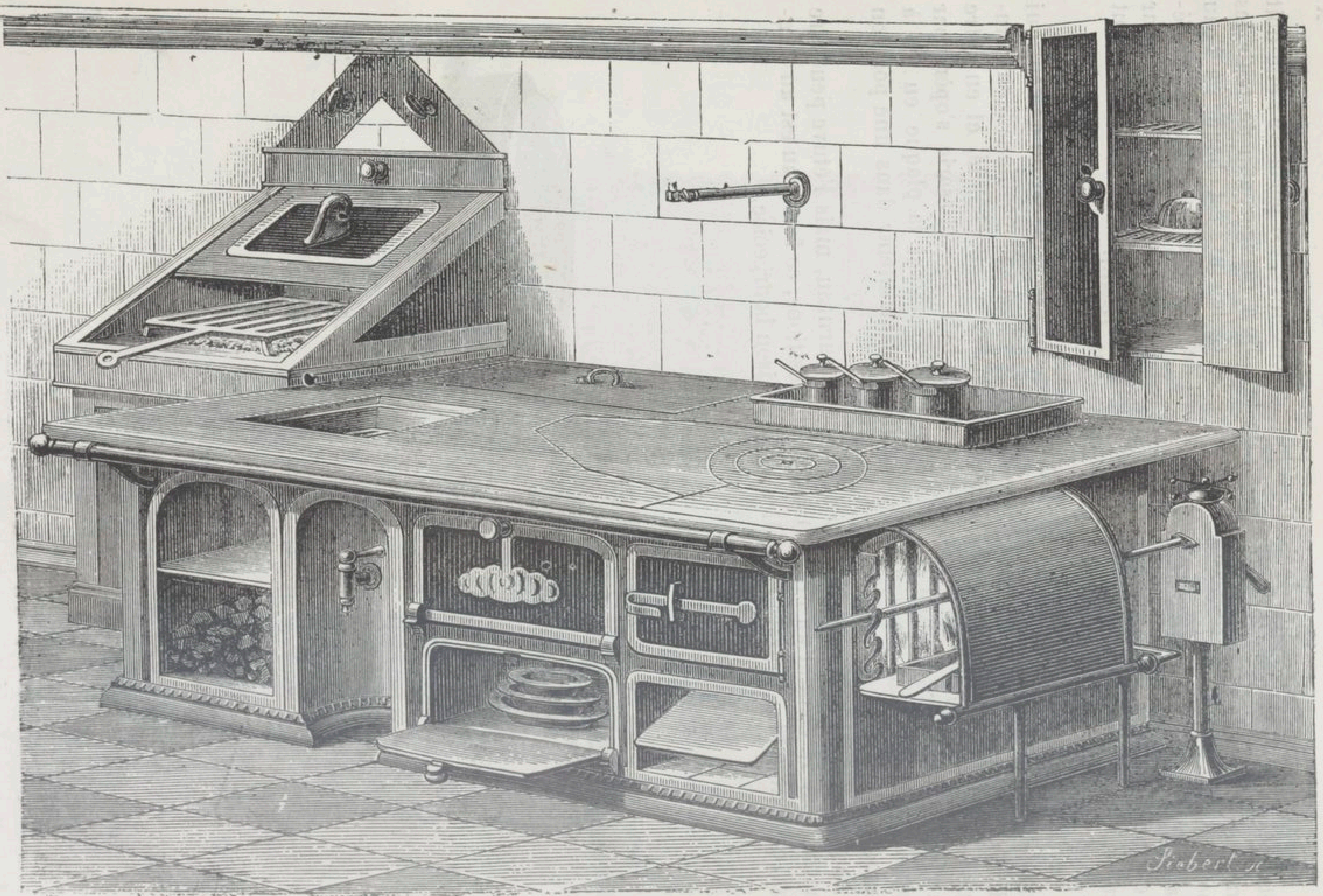
L'étuve dont je reproduis le dessin à la page ci-contre, est portative; elle doit être placée dans la pièce la plus voisine de la salle à manger, afin de tenir les mets au chaud, en attendant qu'ils soient servis. Cette étuve est chauffée à l'eau bouillante et à l'aide de lampes plates à esprit-de-vin; c'est le chauffage préférable. Ces étuves sont en fer-blanc, à double fond; elles sont munies à l'intérieur de deux grilles sur lesquelles reposent les plats; elles doivent avoir sur le haut un petit tuyau d'où se dégage la vapeur de l'eau en ébullition.

Le dessin de fourneau que je reproduis, à la page suivante, est un de ceux qui conviennent le mieux à une cuisine bourgeoise. Par ses dispositions bien combinées, il renferme un four, une étuve, un réservoir d'eau chaude, et en outre du foyer principal, une bouche à charbon de bois. La rôtisserie s'opère par la chaleur du foyer; celui-ci est mis à nu, en abaissant la plaque en fer à laquelle adhèrent deux pieds mobiles, servant à la maintenir dans une position horizontale.

La grillade et l'étuve sont indépendantes du fourneau, mais l'étuve peut être chauffée par le conduit du foyer. Dans ces dispositions, ce fourneau est au complet, et peut suffire au travail régulier d'une maison bourgeoise.



CASSEROLE DE VOYAGE, CASSEROLES PLATES.



FOURNEAU DE CUISINE BOURGEOISE.

LA CUISINE CHEZ TOUS LES PEUPLES

LE RUSTIQUE ET LE GOURMET.

LE RUSTIQUE : D'où venez-vous? où donc allez-vous?

LE GOURMET : Pardon, je suis pressé. Vous voyez un homme en train de coucher par écrit, pour n'en pas oublier une seule, les plus admirables leçons. Elles sont d'hier, et laissent déjà bien loin les antiques préceptes de Pythagore, de Socrate et de Platon.

LE RUSTIQUE : Je suis confus de mon indiscrétion. Excusez-moi, de grâce. Au fait, si quelque détail vous échappe, à coup sûr vous l'aurez retrouvé bien vite au fond de cette mémoire imperturbable, un vrai chef-d'œuvre de l'art.

LE GOURMET : C'est vrai ! Je m'appliquais justement à mettre en ordre cette foule d'idées ingénieuses et toutes nouvelles, attachées par un fil, mais par un fil si facile à rompre.

LE RUSTIQUE : Au moins dites-moi le nom, rien que le nom de ce nouveau sage !

LE GOURMET : Il s'appelle Urbain Dubois ; cet Urbain Dubois a déjà publié deux gros tomes in-4° : *la Cuisine classique*, un vrai livre où les gourmets tels que moi ont appris déjà beaucoup de choses. Mais que de choses il nous reste encore à savoir ! Souffrez cependant que je vous le répète à ma façon [1] :

« Pour manger avec aisance et sans roideur, il faut être assis d'aplomb, très à l'aise, et ni trop haut, ni trop bas ; le buste à égale distance du dossier de la chaise et de la table. Une fois bien à l'aise, on aura soin de poser à gauche de son assiette une fourchette solide, à droite la cuiller et le couteau à large lame arrondie. Le potage est absorbé en tenant la cuiller de la main droite ; on prendra sa fourchette de la main gauche, en tenant l'index allongé pour la maintenir dans une position horizontale. On tiendra le couteau de la main droite, et jamais, sous aucun prétexte, il ne faut le porter à sa bouche... » Et voilà, pour manger conve-

[1] *La Cuisine de tous les pays*. Un gros vol. grand in-8. de 600 pages, renfermant 1,200 recettes et 392 gravures démonstratives. Paris, Dentu, libraire-éditeur.

nablement, tout ce qu'il faut savoir. « Qui dit *un menu* prononce une grande parole. Un coup d'œil jeté sur le menu fait juger du cuisinier et de l'amphitryon. Menu mal fait, dîner perdu. Chaque plat doit être en bon ordre, à sa place ; à chaque mets, son caractère, qui le distingue, par la forme et par le fond, du plat qui le précède ou du plat qui doit le suivre. Ayez grand soin de varier l'arome et la nuance des diverses sauces. Si, par malheur, quelque désastre arrive (un poisson qui manque, un rôt qui brûle), on reconnaît le bon service à la façon dont cette lacune est remplie. Oui ; mais pour franchir l'obstacle, il faut un coup d'œil rapide et la complète intelligence des devoirs acceptés par un cuisinier qui se respecte. »

Quand il a bien raconté ces préliminaires, notre homme insiste, et, tout rempli des enseignements de *la Cuisine de tous les pays*, pour tous les pays, le voilà qui referait volontiers le festin de Trimalcion, ou, mieux encore, le menu de Balthazar.

En ce moment, je compris son enthousiasme, et l'eau me vint à la bouche rien que des soupes (*soupe* est le mot qu'il emploie ; il laisse aux cartes de restaurateurs le potage) que l'on trouve en abondance dans ce gros livre ; il s'est surtout attaché à la julienne, aux purées, à la soupe d'orge, à la soupe écossaise, à la soupe aux huîtres, au *puchero* (voilà pour l'Espagne), à la Malmesbury (voilà pour l'Angleterre), à la purée belge, à la soupe de turbot, emprunt fait à la Russie, soupe à la reine de Hollande, hochepot, voilà pour le monde entier ; le riz aux choux (Milan), le sagou (Florence), la soupe aux queues de veau (Amsterdam), aux queues de bœuf (Suède), la bisque aux écrevisses (Chaussée-d'Antin), la bouillabaisse (New-York), potage Pierre-le-Grand (Moscou). Voilà comment nous retrouvons les deux mondes autour de cette immense table, entreteneuse de l'amitié.

Juge donc, ami lecteur (on se tutoierait volontiers en causant de ces fêtes de chaque jour), de la suite et de la variété des plats servis dans le grand livre du chef Urbain Dubois : Pâté chaud de poulet à l'anglaise ; grives rôties à l'allemande ; chapon rôti sauce toulousaine. Que dites-vous aussi de l'aspasie aux truffes, du saumon à l'allemande, du bar à la hollandaise, des mayonnaises de langoustes, des soles frites à la provençale, du levraut à la Cumberland, du jambon d'Asturie et des asperges à l'espagnole ? Nous avons aussi l'oie à l'alsacienne, la truite à la genevoise ! Ortolans rôtis à l'italienne et l'aileron de tortue à l'anglaise, huîtres d'Ostende et bordure à la Toulouse, qu'en dites-vous ? C'est parfait, tout autant que le soufflé parfait ou les glaces panachées. Nous mangerons, s'il vous plaît, les petits pois à la française, la fondue à la genevoise, la moscovite à l'ananas ; la caille à la Périgueux, l'artichaut à la Colbert. Nous avons aussi le potage au blé vert, à l'usage des jeunes gens qui mangent leur blé en herbe, et les bouchées de grives à la bohémienne.

Vous êtes restée en ces menus, copiés dans les Mémoires de toutes les grandes ambassades, aimable et généreuse princesse Bagration, et votre nom hospitalier revient sans cesse en cette histoire où tout flambe et flamboie. Il ne déplaît pas au grand Empereur d'avoir donné son nom au poulet à la Marengo. Le sterlet à la Chambord, ou les côtelettes à la Joinville, deux souvenirs de reconnaissance et de respect. Pensez-vous que M. de Chateaubriand, un grand mangeur, n'ait pas été flatté la première fois qu'on lui servit, chez Borel, ce double beefsteak appelé *un Chateaubriand?* « Et maintenant, disait-il à son digne ami Cuvier, je ne peux plus mourir! » C'est ainsi que nous sommes restés fidèles au consommé à la Bagration; que nous acceptons volontiers la crème d'orge à la Kisseleff, la volaille à la Sévigné, le saumon à la Colbert, le faisan à la Richelieu, voire le chaufroix de grives à la Lucullus. Gloire à Rossini! Purée à la Rossini, savarin à l'orange, timbales de poires à la Bourdaloue, pêches à la Condé.

Toutefois, dans cette cuisine de tous les pays, donnons la première place à la cuisine française. Honorons, comme il convient, les mauviettes rôties, le gigot de mouton braisé, le rosbif... international, les haricots à la bretonne, les pommes de terre frites!!! les perdreaux rôtis, le jambon, les pâtés de Strasbourg, les tomates farcies, les filets de soles au gratin, les œufs pochés, les bécassines, les quenelles sans nom d'auteur, la poularde au riz, les cardons à la moelle, la chicorée aux œufs pochés, et autres anonymes qui manquent de parrains, mais non d'amateurs. L'art français avant tout.

Les menus les plus célèbres ont été composés par des cuisiniers français, pour les tables choisies dont le monde est fier à bon droit; à savoir : S. M. le roi de Grèce, S. A. I. la grande-duchesse Marie, S. A. I. la grande-duchesse Hélène, S. A. R. le duc d'Aumale, le baron Werner, le marquis de Londesborough, Yorkshire-Club à New-York, le baron Sina, le duc d'Ossuna, le baron de Budberg, S. A. le prince Frédéric-Charles, le prince Radziwill, S. A. le duc de Saxe-Weimar, le comte de Bismark, S. A. le prince Charles de Prusse, le duc de Marlborough, le baron de Rothschild, le comte Ferdinand de Trauttmansdorff, Mme Karamgin, S. A. R. le prince Frédéric-Guillaume de Prusse.

Nous pourrions comparer, mais le temps nous manque, à ce grand couvert de l'Europe au XIXe siècle, le petit couvert, en 1745, et même le petit repas du temps du roi Louis XIV. Non-seulement sous le grand roi on déjeune, on goûte, on soupe, mais encore on y *regoubillonne*, pour nous servir d'un mot consacré chez monsieur le grand prieur. Le célèbre auteur de *la Cuisine classique* et de *la Cuisine en tous pays* eût bien fait de sauver la chose et le mot *regoubillonnage*. N'était-ce pas, je n'en sais rien, ce plat réservé, ce chaufroix qu'on appelait un *en-cas?* Ces princes de la maison de Bourbon étaient des gros mangeurs!

Dans les Mémoires du duc de Luynes sur la cour de Louis XV, un livre où l'histoire est à nu, voilà comment se nourrissait S. M. à son petit couvert : « Le

dîner est toujours uniforme pour le nombre des plats ; il est composé ou de deux potages ou d'un potage avec un plat de pain pour mettre le bouillon ; ensuite on lui sert deux plats : d'un côté, une grosse pièce, un jour de mouton, l'autre de bœuf et l'autre de veau, dont il fait son principal dîner ; et, de l'autre côté, une entrée tout unie de veau ou de mouton. Ensuite on lui sert trois plats de rôtis tous bardés, un de perdrix ou de lapin, et l'autre de pigeons ou d'oiseaux de rivière. Ensuite on sert le fruit, composé de deux plats de fruits montés, aux deux bouts de la table, deux compotes et deux assiettes de sec, dans lesquelles il y a toujours régulièrement un morceau de cédrat seul. Le roi ne mange jamais de compote ni de cédrat, tout au plus une orange quand il se porte bien. »

Comparé aux disciples de *la Cuisine pour tous*, ce roi-là n'est pas même un gourmand, c'est un glouton. Toutefois il se piquait de cuisine. Il avait dans son antichambre une cuisine portative. Il excellait dans les œufs brouillés, sans doute par émulation avec le grand Condé, qui se piquait de bien faire une omelette. Il écrivait à Mme de Ventadour : « Chère maman, je vous quitte à la hâte ; ce soir j'essaye un nouveau cuisinier. » Ce nouveau cuisinier avait appartenu à M. le duc de Nevers ; il s'appelait Moustier, et il fit ses conditions avec le roi. Outre des gages considérables, il voulait trois habits par an, à son choix, et ne faire à souper que deux fois la semaine. Il voulut aussi être nommé par le grand-maître d'hôtel, et non pas par le premier maître d'hôtel, ce qui était bien différent.

Presque à la même heure, il y avait en Prusse un grand homme appelé Frédéric II, qui donnait chaque jour à ses officiers l'exemple de la sobriété et du bel esprit. M. Urbain Dubois ne sera pas fâché de savoir comment vivait ce héros du XVIIIe siècle : « Le roi de Prusse donne tous les jours à dîner à un grand nombre d'officiers. Ce dîner est composé d'un grand plat de viandes bouillies de tout espèce, d'un plat de bouillon, un grand plat de rôtis en pile et un autre grand plat de légumes. On ne sert jamais de fruits sur sa table ; ils sont trop chers. Il reste trois ou quatre heures à table à faire la conversation, ne buvant que du vin de Champagne, avec de l'eau très-modérément. » Et pas un des convives ne regrettait ce fameux festin donné par Frédéric-Guillaume, Électeur de Brandebourg, à quarante personnes royales. Il y fut dépensé cinquante mille écus, si l'on en croit l'ex-*éreinteur* de Voltaire, M. Nicolardot [1].

Les histoires de cette époque sont remplies de toute espèce d'honneurs accordés aux cuisiniers d'un grand mérite. Au bal masqué du roi, où parurent toutes les dames en grand habit (le roi portait un habit de velours bleu ciselé, doublé de

1 *Histoire de la Table*, par M. Louis Nicolardot. Un volume in-18. Dentu, éditeur. Cette *Histoire de la Table* est une histoire agréable ; on pardonnera peut-être à M. Nicolardot ses outrages contre Voltaire en faveur de son livre sur la cuisine. Avez-vous souvenance de Perkins Warbeck ? Il eut un jour l'ambition d'usurper le trône d'Angleterre, et quand le roi anglais se fut emparé de son homonyme, il lui fit tourner la broche dans les cuisines de Windsor.

satin blanc, avec une garniture de boutons de diamants, le Saint-Esprit brodé en diamants, et la veste d'une riche étoffe d'or), pendant que les plus beaux seigneurs de la cour, Richelieu, Noailles, Villeroy, La Trémouille, prince de Conti, prince de Clermont, s'évertuaient, en dansant, à ne pas tourner le dos à S. M., on remarqua, faisant face à M. le prince de Béveren, un danseur masqué, de si belle apparence et qui dansait si bien, qu'il intrigua tout le salon d'Hercule. Mme la princesse de Conti voulut danser avec l'inconnu, et l'admiration redoubla. Enfin, comme on lui demanda son nom, il répondit qu'il était vraiment quelqu'un, et qu'il avait eu souvent l'honneur de donner à dîner aux plus grands seigneurs de la cour, puis il disparut en faisant un beau salut à S. M. On ne sut que plus tard que ce gentilhomme était le cuisinier de M. de Montijo, l'ambassadeur d'Espagne, dont la magnificence épouvantait la cour de France. Aux fêtes du mariage espagnol, il avait payé ses quatre carrosses trois cent vingt mille livres, il n'avait pas moins de soixante-dix laquais, dont chaque habit coûtait mille livres, et quarante écuyers. La fête qu'il avait donnée avec l'aide et le concours de son cuisinier lui avait coûté un million. Les princesses royales ne furent pas très-fâchées de leur méprise, et tout bas elles convenaient qu'elles n'avaient jamais dansé avec un plus beau danseur.

Nous n'avons pas voulu passer sous silence une anecdote qui rentre si complétement dans notre sujet. — Pardieu, vous dira M. Nicolardot, le temps était loin où les Sabines avant d'être enlevées par les Romains, posèrent pour conditions de cet enlèvement de ne jamais faire le pain ou le dîner de leurs maris. Ce même Nicolardot a trouvé, sans la chercher, une admirable expression dont la langue française fera son profit, je l'espère. En parlant d'un anachorète exténué par un long jeûne : Pendant quarante ans, saint Conrad ne *larda* son pain que d'herbes crues. Je crois bien que ceci est traduit des *Acta sanctorum !*

Mais, juste ciel ! que nous voilà loin de *la Cuisine de tous les peuples !* Dans ce livre savoureux, vous apprenez toute la science des *fines herbes*, vous saurez enfin distinguer le *velouté* du *suprême*, et la *béchamel* des *bouchées* : farces de volailles, de perdreaux, de gélinottes, à la crème, au gratin, toutes ces bonnes choses, les voilà mises à la portée de tous les peuples. Mais le grand chapitre est et sera toujours le chapitre intéressant du bœuf. Le bœuf cosmopolite, on le mange à toute sauce : à la jardinière, à la flamande, à la provençale ; on le mange aussi rôti, braisé, glacé. Après le bœuf, le mouton, toute la boucherie. Entendez-vous grésiller le chapon au riz, à côté de la dinde et de la pintade ? Ah ! bon ! voici maintenant les poulets, les canards et les canetons. Le traité des pâtés ferait un livre à part. Les œufs, voici les œufs, quelle fête ! Et la pâtisserie... on s'y perd. Écoutez l'illustre Carême : « On fait assez volontiers une bonne pâtisserie, elle est très-difficile à cuire. Il y a pâte et pâte : il y a la pâte fine et la pâte brisée. Étudiez, pâtissiers mes frères, le four gai, le four vif jusqu'à ce que vous arriviez

à l'âme du four. » Telles étaient les leçons de Quintilien en bonnet de coton. Son grand malheur était que parfois il s'éloignait un peu trop de la cuisinière bourgeoise et se perdait dans la nue. Urbain Dubois nous y ramène. Il a peut-être moins d'invention que son maître, il est plus clair et plus net. Certes, il a beaucoup lu Brillat-Savarin, mais il est resté fidèle à Berchoux. L'auteur de *la Gastronomie,* à côté de l'auteur de *la Physiologie du goût,* c'est Virgile après Tite-Live. Berchoux enseigne à bien dîner, posément, longuement, sans emphase. Il sait par cœur le calendrier gastronomique ; en un mot, c'est un bourgeois qui dîne, et *la Cuisine pour tous les pays* est un livre bourgeois.

Nous aurions voulu saluer dans ces pages tant de bienfaiteurs dont le nom doit vivre, et rendre les honneurs mérités aux habiles cuisiniers qui indiquaient la route aux sauciers et aux rôtisseurs de l'avenir : le timide Luines, le gracieux Tirolay, l'élégant Richaud, le fécond Feuilhet, l'intelligent Bouche-Seiche, Avice, un fantaisiste, et le premier de tous, le maître absolu de la cuisine et des cuisiniers de son temps, le grand Laguipière. Il n'a pas eu son pareil tant qu'il a vécu ; on ne l'a pas remplacé depuis qu'il est mort.

Un cuisinier est un mortel divin.

(C'est un vers de Voltaire.) — Il eut pour *patronet* dans ses cuisines brûlantes un jeune élève qui s'appelait Carême. Homme généreux et dévoué, il n'a pas voulu passer sur cette terre comme passe le comédien célèbre, sans rien laisser de la passion qui l'animait. Il n'a pas emporté dans sa tombe une seule des inventions qui l'ont placé parmi les bienfaiteurs de l'humanité : pas une meringue, pas un soufflé, pas un nougat. Ses envieux, — il avait des envieux plus à lui seul que tous les maréchaux de France réunis, — ses envieux disaient du grand Laguipière : *Quoi d'étonnant ! il porte avec lui une poudre secrète ?* — Ma poudre secrète, la voilà, c'est de l'alun calciné mêlé à de la crème de tarte, avec quoi je fais du sucre tout ce que je veux. — Mais quel est l'artiste en ce monde, — je parle de l'artiste de talent, — qui n'ait pas sa poudre secrète ? Seulement il faut être bien désintéressé pour dire tout son secret, même après sa mort.

Cet homme est mort à son poste, en donnant une leçon de son art. Le jour même de sa mort, un de ses disciples lui avait fait manger des quenelles de sole. — « Les quenelles étaient bien faites, lui dit le grand artiste, mais trop vivement. « Il faut, vois-tu, secouer doucement la casserole. » Disant ces mots, il imitait, par un faible mouvement, le mouvement qu'il voulait indiquer. — Après deux ou trois tours, la main s'arrêta. — Laguipière avait vécu.

Ne vous étonnez pas de ces louanges posthumes. Les Grecs eux-mêmes mirent en regard des sept sages sept cuisiniers célèbres choisis parmi ceux qui faisaient les repas publics. Ils firent mieux, si l'on en croit Athénée ; à la sentence que chacun des sept sages regardait comme sa devise, les Grecs opposèrent le ragoût

que chacun des sept cuisiniers regardait comme son chef-d'œuvre. *Il en faudrait au moins un à l'Institut*, disait M. de Tallyerand.

Mais quoi ! le temps nous manque, il faut en finir, et si vous trouvez, ami lecteur, que nous ayons parlé trop sérieusement d'une science frivole, écoutez à ce propos les très-sérieuses paroles d'un homme sérieux : « Je lui faisais compte de sa charge. Alors il me fit un discours de cette science de gueule, avec une gravité et une contenance magistrale, comme il m'eust parlé de quelque grand point de théologie. Il m'a déchiffré une différence d'appétits : celui qu'on a à jeun, qu'on a après le second et tiers service : les moyens surtout de lui plaire simplement, tantost le l'esveiller et picquer : la police de ses sauces, premièrement en général, et puis particularisant les qualitez des ingrédiens, et leurs effects : les différences des salades, selon leur saison, celle qui doit estre servie froide, la façon de les orner et embellir, pour les rendre encore plaisantes à la veuë. Après cela il est entré sur l'ordre du service, plein de belles et importantes considérations :

> Il importe beaucoup de savoir en effet
> Comme on découpe un lièvre et désosse un poulet
>
> (JUVÉNAL, satire V.)

Et tout cela enflé de riches et magnifiques paroles ; et celles mesmes qu'on emploie à traicter du gouvernement d'un empire. »

Encore un mot pour finir. Nous lisons dans le *Traité des festins* du savant Muret, au chapitre II : *Des abus qui se commettent dans les festins*, les abus que voici : « Les deffauts sont de quatre sortes. Le premier, c'est quand on n'invite jamais personne, et quand on ne veut point non plus aller chez les autres, ce qui tient un peu du sauvage. Le second, c'est quand on veut bien donner à manger chez soy, mais qu'on ne veut point aller manger ailleurs, ce qui paraît un peu trop fier, méprisant et orgueilleux. Le troisième, c'est quand on va volontiers manger chez les autres, et qu'on ne voudrait pas avoir donné un verre d'eau chez soy, ce qui est d'une extrême ingratitude et avarice. Le quatrième, quand on invite des personnes pour les faire mourir de faim, ce qui ne peut avoir que des suites fâcheuses et produire de très-méchants effects. »

Comme on l'interrogeait pour savoir quel titre il donnerait à la cuisine : *La cuisine*, répondit Socrate, *est un procédé*. S'il avait pu lire les livres de M. Urbain Dubois, Socrate n'eût pas hésité à répondre : La cuisine est un grand art.

(*Journal des Débats*.) JULES JANIN.

LA CUISINE... DANS TOUS LES PAYS

Un personnage qui peut avoir, à l'heure voulue, son influence diplomatique, M. Urbain Dubois vient de publier un gros livre.

Il y est question du Danemark et du Rhin, de la Saxe et du Hanovre, mais au point de vue de la bonne chère seulement.

Ce qui occupe le plus l'érudit écrivain dans ce fleuve que

Nous avons eu dans notre verre,

ce sont les *carpes*, — et dans les affaires d'Italie, il médite principalement sur les *macaronis à la livournaise* et les *glaces à la palermitaine*.

En un mot, M. Urbain Dubois vient de publier chez Dentu : *la Cuisine de tous les pays*, avec cette épigraphe significative : *Si la langue universelle est encore un grand rêve, on n'en saurait dire autant de la cuisine universelle* !

L'étiquette du sac m'a séduit. J'ai été entraîné par la déclaration de l'éditeur qui dit, parlant comme un régisseur au public :

« *La Cuisine de tous les pays* est un ouvrage d'une incomparable originalité : simple, précis, et à la fois très-étendu, il renferme des éléments si divers, qu'on peut dire, sans exagération, qu'il est un résumé scientifique de la cuisine universelle. A côté de l'école parisienne, celle des provinces françaises y est largement représentée ; les cuisines, allemande, anglaise, américaine, hollandaise, italienne, russe, espagnole, turque, moldave, polonaise, fournissent leur contingent de mets populaires et nationaux. La cuisine des Persans, des Indiens et des Arabes n'a pas même été omise.

« L'auteur de ce livre, n'a pas hésité à faire le tour de l'Europe, afin de recueillir par lui-même les matières indispensables à une œuvre qui, avant tout, devait être neuve et vraie. »

J'ai voulu savoir si la cuisine des peuples étrangers exciterait mon appétit... et ouvrant le livre aux bons endroits... j'ai été me mettre à table devant les cuisiniers les plus excentriques.

Tout d'abord, je suis en opposition avec l'honorable M. Urbain Dubois. — Il enseigne, avant de citer les plats, la manière de manger.

Il nous apprend, dans les termes suivants, la façon de manœuvrer son couvert ; il dit :

« Pour manger avec aisance et sans roideur automatique, il faut d'abord être assis commodément et d'aplomb, ni trop haut, ni trop bas ; tenir le buste droit, à une égale distance du dossier de la chaise et de la table. Il faut avoir, à gauche de son assiette, une fourchette solide, lourde, plutôt que légère ; à droite, la cuiller et le couteau, celui-ci à large lame arrondie à son extrémité.

« Quand les mains ne sont pas occupées à découper ou à porter les aliments à la bouche, on peut les appuyer contre les parties angulaires de la table, mais à la hauteur du poignet seulement.

« Dès qu'on se dispose à manger (si ce n'est le potage qui s'absorbe toujours en tenant la cuiller de la main droite), ou à couper les aliments déposés dans son assiette, on doit prendre sa fourchette de la main gauche, en renverser les pointes, en appuyant dessus avec l'index allongé, pour la maintenir dans une position presque horizontale et non point perpendiculaire. On prend alors le couteau avec la main droite, et, à l'aide de sa lame arrondie, on enveloppe le morceau coupé, soit avec la sauce, soit avec les garnitures qui se trouvent associées à la viande pour les porter à la bouche, mais uniquement avec le concours de la fourchette et par conséquent de la main gauche : le couteau ne doit jamais être porté à la bouche.

« A mesure qu'on cesse de couper ou de manger, soit pour prendre part à la conversation, soit qu'on attende un autre mets, le couteau et la fourchette doivent être posés sur l'assiette, le manche de l'un tourné vers la droite, et la poignée de l'autre tournée vers la gauche, c'est-à-dire les deux extrémités en dedans, de façon à pouvoir les enlever d'un trait lorsqu'on a besoin de s'en servir de nouveau.

« Comme on le voit, la méthode que je préconise repose en quelque sorte tout entière sur ce principe que la fourchette reste invariablement au service de la main gauche, tandis que la cuiller et le couteau appartiennent à la main droite ; dans tous les cas, il ne faut pas les déplacer en les passant de gauche à droite ou de droite à gauche. Ce déplacement est quelquefois le résultat d'une distraction qu'on ne saurait trop éviter, car dès que les instruments sont dérangés de l'emploi qui leur est naturellement assigné, la confusion arrive et l'embarras se manifeste. La gaucherie apparente ou réelle tient donc tout simplement à l'observation plus ou moins attentive de quelques règles qu'on croirait insignifiantes, mais dont un convive expérimenté ne se départ jamais. »

Je ne suis pas de l'avis du préopinant, et je me servirai toujours de la main

droite pour manier ma fourchette, dût-on me renvoyer avec les enfants à la petite table...

M. Urbain Dubois paye un juste tribut d'hommages à la soupe, et il nous apprend que les soupes russes sont les plus chères, car le plus souvent la soupe à Pétersbourg coûte autant que le dîner lui-même.

J'aurai à citer, dans les soupes étrangères, deux ou trois potages fort singuliers.

On n'y croirait peut-être pas... si je ne donnais ici les vraies recettes fournies par mon auteur :

« *Soupe aux cerises, à l'allemande.* — Cette soupe, sans être très-distinguée, jouit cependant en Allemagne, d'une certaine popularité. — Retirer les noyaux et les queues à trois quarts de litre de cerises aigres, fraîchement cueillies ; en mettre les deux tiers dans une marmite en terre ou dans une casserole non étamée, car l'étain ternirait la couleur du fruit ; les mouiller avec un litre d'eau chaude ; adjoindre un morceau de cannelle et un peu de zeste de citron ; poser la casserole sur feu vif, cuire les cerises pendant 10 minutes ; lier alors le liquide avec 2 cuillerées de fécule, délayée à l'eau froide ; 10 minutes après, passer les cerises et le liquide au tamis ; verser la soupe dans la même casserole, ajouter les cerises réservées, ainsi qu'un peu de sucre, la faire bouillir, la retirer sur le côté du feu.

« D'autre part, piler 2 poignées de noyaux de cerises, les déposer dans un poêlon rouge, ajouter 2 ou 3 verres de vin de Bordeaux ; donner quelques bouillons au liquide, le retirer du feu ; le passer à travers une serviette, le mêler à la soupe ; verser celle-ci dans la soupière. Envoyer séparément une assiette de biscuits à la cuiller coupés en petits dés.

« *Soupe à la bière, à la Berlinoise.* — Faire fondre 150 grammes de beurre dans une casserole, le mêler avec 150 grammes de farine pour former une pâte légère ; cuire celle-ci pendant quelques secondes, en la tournant, sans lui faire prendre couleur ; la délayer ensuite avec la valeur de 3 litres de bière blanche [1], tourner le liquide sur feu jusqu'à l'ébullition, le retirer sur le côté, le faire dépouiller pendant 25 minutes.

« Verser dans une petite casserole la valeur d'un demi-verre de rhum autant de vin blanc du Rhin, ajouter un morceau de gingembre coupé, un morceau de cannelle, 100 grammes de sucre, le zeste d'un citron ; couvrir la casserole, la tenir au bain-marie.

« Quand la soupe est bien dégraissée, la lier avec une quinzaine de jaunes d'œuf délayés ; la vanner sans la faire bouillir, ni même la chauffer trop ; la passer au tamis dans un autre casserole, lui mêler 150 grammes de beurre divisé en petites

[1] La bière blanche mousseuse *(weissenbier)* est la plus employée en Allemagne, mais on peut employer toutes les bières légères.

parties ; aussitôt après, adjoindre l'infusion au rhum, en la passant, et servir la soupe ; envoyer séparément des tranches de pain, grillées. »

Il faut lire, dans la *Cuisine de tous les pays*, les potages singuliers, dont la description n'exclut pas les recettes de nos soupes françaises les mieux famées ; il faut apprendre comment se font le *Cucido à la Portugaise*, — le *Puchero à l'Espagnole*, — le *Consommé des Épicuriens*, — le *Consommé des Jacobins*, — la *Julienne à la Russe*, — la *soupe aux queues de veau à l'Indienne*, — le *couscous des Arabes*, — la *soupe du Pacha*, — le *cooki-leeki des Écossais*, — le *riz aux choux des Milanais*, — la *soupe du Grand-Duc*; — la *soupe Mille-Fanti*, — la *purée de mauviettes à la Persane*, — et cela sans préjudice de la *bouillabaisse* provençale et de la *garbure* des Gascons.

Celui de tous les écrivains de ce siècle qui sut avoir le plus de gaieté communicative, le chansonnier Désaugiers, a dit :

Un cuisinier, quand je dîne,
Me semble un être divin
Qui, du fond de sa cuisine,
Gouverne le genre humain ;
Qu'ici-bas on le contemple
Comme un ministre du ciel,
Car la cuisine est un temple
Dont les fourneaux sont l'autel...

Je ne suis pas aussi enthousiaste, en fait de bonne chère, que le prédécesseur de Béranger.

Et si je fouille aujourd'hui dans la *Cuisine de tous les peuples*, c'est bien plus pour prendre des notes... que des reconfortants...

Quand nous abordons le poisson, nous trouvons les :

« *Petites anguilles du Tibre aux petits-pois*. — Prendre 5 à 6 petites anguilles vivantes, de l'épaisseur du petit doigt ; les tuer, en supprimer la peau et les têtes, distribuer les corps en tronçons. — Hâcher un oignon, le faire revenir avec un peu de beurre ou de l'huile, ajouter les tronçons d'anguilles, les assaisonner, et les sauter à feu vif pour réduire leur humidité ; les mêler alors avec la valeur d'un demi-litre de petits-pois tendres, écossés ; ajouter un bouquet de persil, un peu de sel et poivre ; couvrir la casserole, cuire le ragoût avec du feu sur le couvercle. Quand les pois sont cuits, lier le ragoût avec un morceau de beurre manié, en supprimer le bouquet, le dresser sur un plat chaud. — Ce mets est très-estimé à Rome, où les anguilles sont si bonnes : on peut le préparer partout ailleurs, mais il faut absolument que les anguilles soient jeunes et minces. »

Vous rirez de moi si vous voulez, mais si jamais je vais à Rome... où mènent tous les chemins... je demanderai qu'on me serve les petits pois... à part...

J'ai remarqué dans la viande de boucherie :

« *L'Ousoun-Kebap, rôti à la Turque.* — Couper un morceau de filet de bœuf en gros carrés, les assaisonner avec sel et poivre, les enfiler à une petite broche mince, en les alternant avec des tranches de graisse de queue de mouton et quelques feuilles de laurier, les serrer étroitement, les faire cuire au feu de broche ou à la Napolitaine; quand les viandes sont atteintes à point, les saler, les débrocher, les dresser sur un plat.

« *N. B.* La queue de mouton, en Turquie, tient lieu du lard, prohibé par les lois du prophète. J'ai vu, à Constantinople, des queues de mouton qui, sans exagération, pesaient bien 10 kilogram.

« C'est à ce point, qu'on est obligé de soutenir la queue des moutons vivants, par une espèce de petit chariot sur lequel on la fait porter : les Turcs estiment beaucoup la graisse de queue de mouton. »

Il y a aussi :

« *Le Pain de foie de veau à l'allemande.* — Choisir un bon foie de veau (600 gram.), le gratter avec un couteau afin de retirer les fibres ou *grappes* de chairs, passer celles-ci au tamis, les assaisonner avec sel et poivre, les mêler avec une petite pincée d'oignon haché, ainsi qu'un peu de persil.

« Mettre 300 gram. de beurre dans une terrine tiède, le travailler à la cuiller pour le lier en crème ; ajouter 7 à 8 jaunes d'œuf, l'un après l'autre.

Quand l'appareil est mousseux, lui mêler une pincée de farine, 3 poignées de mie de pain râpé, et enfin le foie de veau; l'assaisonner, en essayer une petite partie dans un moule à tartelette, en le faisant pocher au four. — Beurrer un grand moule uni, à cylindre, le paner à la mie de pain râpé, l'emplir avec l'appareil, le poser sur un petit plafond avec un peu d'eau, le masquer en dessus avec du papier beurré, le pousser au four modéré, et le faire cuire pendant trois quarts d'heure; sortir alors le moule du four, égoutter la graisse, renverser le pain sur un plat chaud, le masquer avec une sauce piquante. »

Je n'ai que l'embarras du choix dans la nomenclature des mets inconnus à nos ménages français, et que M. Urbain Dubois nous enseigne, avec la manière de les servir.

Ici c'est un *cimier de cerf à l'allemande*, c'est-à-dire une venaison que l'on absorbe... avec une sauce aux cerises. Plus loin, ce sont des *noques viennois* ou bien encore l'*ombre écaillé de Lausanne*. Mais il est un mets que je ne saurais passer sous silence : ce sont les :

« *Pattes d'ours à la russe.* — C'est un mets peu connu de l'Europe centrale, et peu appétissant pour les Occidentaux. En Russie, on vend les pattes d'ours écorchées.

« Laver les pattes d'ours, les essuyer, les saler, les déposer dans une terrine, les couvrir avec une marinade cuite, au vinaigre; les faire macérer pendant 2 ou

3 jours. Foncer une casserole avec des débris de lard et de jambon, ainsi que des légumes émincés, ranger les pattes d'ours sur les légumes, les mouiller à couvert avec la moitié de leur marinade et du bouillon, les couvrir avec des bardes de lard, les faire cuire pendant 7 ou 8 heures, à feu très-doux, en allongeant le mouillement à mesure qu'il réduit.

« Quand les pattes sont cuites, les laisser peu à peu refroidir dans leur cuisson, les égoutter, les éponger, les diviser chacune en quatre parties sur leur longueur : les saupoudrer avec du cayenne, les rouler dans du saindoux fondu, les paner, et les faire griller pendant une demi-heure à feu très-doux ; les dresser sur un plat ; verser au fond de celui-ci une sauce piquante, réduite, finie avec 2 cuillerées... de gelée de groseilles.

Je vous faire grâce du *gâteau de maïs américain*, — du *kalalou à l'orientale*, et même des *œufs de vanneaux dans un nid en beurre*.

J'ai voulu uniquement vous prouver que la communion des peuples s'effectue... puisqu'ils laissent, les uns et les autres, pénétrer le secret de leurs casseroles respectives.

Le siècle dernier était fort enclin à plaisanter les bons moines, et j'ai répété en son temps les vers célèbres que voici :

Un vendredi le frère Polycarpe,
Au prieur vint se présenter :
« Ne mangez pas, dit-il, de cette carpe
Hier, avec du lard, je la vis préparer... »
L'ardent prieur que ce discours chagrine,
Lui jetant un sombre regard :
Parlez ! dit-il, maudit bavard ;
« Qu'alliez-vous faire à la cuisine ?... »

Si le livre de M. Urbain Dubois avait fait partie de la bibliothèque de son monastère, le bon prieur eût vu qu'on pouvait faire des carpes à la marinière, — à la polonaise, — à la Narbonne, — à la Russe, — à la bière, — et à la matelote — et qu'il existait plus d'une manière... de ne les pas manger au gras.

Je n'ai cité ici que les mets *singuliers ;* il y a douze cent quatre-vingt sept recettes dans ce livre qui sort du prosaïsme de la Petite Cuisinière Bourgeoise.

Le cuisinier s'y fait chimiste, hygiéniste, historien.

Il va regarder dans tous les plats, et découvre, au profit de la science culinaire, les marmites les plus imposantes.

Il vous initie aux menus les plus affriolants : un menu servi à Constantinople dans un dîner à l'ambassade de France, — un menu servi au roi de Grèce, au Kursall de Nauheim, — un menu servi chez M. Baroche, ministre de la justice, — un autre chez M. de Metternich, ambassadeur d'Autriche à Paris.

Le nom des artistes culinaires qui ont servi ces menus est mentionné en toutes lettres.

C'est M. Jules Tarette chez M. Walewski.
C'est M. Carlier chez M. Thiers.
C'est M. Alexandre chez le maréchal Niel.
C'est M. Piscart chez le baron James de Rothschild.

Je ne dois point omettre M. Ripé, cuisinier du comte de Bismark, qui a rendu hommage à la France, en servant, l'an dernier, à la table du président du conseil à Berlin, des salmis de bécasses *à la Périgord*, une casserole de riz *à la Toulouse*, et le potage *à la Reine Hortense*.

Je ne sais si M. Urbain Dubois est jeune ou vieux; mais il a le courage de la jeunesse : il ose !... Ce n'est pas peu de chose, en gastronomie comme en affaires !...

Et, bien que, contrairement à ses avis, je manie la fourchette comme je manie la plume, de la main droite, je n'en suis pas moins prêt à lui appliquer la maxime de Lucain : *Audaces fortuna juvat!*

Ce qui n'est pas du latin de cuisine...

TIMOTHÉE TRIMM.

(*Le Petit Journal.*)

CUISINE DE TOUS PAYS

La Cuisine de tous les Pays, études cosmopolites, par Urbain Dubois, est, pour ainsi dire, indispensable pour les gourmets ou pour ceux qui veulent le devenir, et qui en ont les moyens. C'est une œuvre scientifique dont la lecture seule plonge le gastronome dans le ravissement. Plus de deux cents soupes forment le commencement de cette longue suite de mets, dont les éléments premiers sont puisés au sol et aux fleuves, à l'air et aux mers de toutes les parties du monde : ces soupes sont d'une variété attrayante, infinie, dont les archanges, s'ils pouvaient manger, pourraient trouver à satisfaire leur goût délicat. Et cependant ni cette partie, ni les menus d'origine authentique, servis aux festins des grands personnages, ne sont en quelque sorte que des accessoires dans ce livre. Ce qui rend ce livre une œuvre scientifique, c'est la manière adoptée par l'auteur, d'envisager les choses sous un point de vue tout à fait nouveau et distinct, ce sont les méthodes d'application simples et précises. Selon cette œuvre, on déjeune pour avoir

appétit à dîner ; on dîne pour bien manger à souper. Quelle différence entre cette idée et la prosaïque conception de « se rassasier ! »

Mais ce qui nous plaît d'une manière toute particulière dans ce livre, c'est le chapitre premier ! C'est ce chapitre que les Allemands en particulier devraient étudier avec soin, lors même qu'il ne leur serait donné que la seule satisfaction de pouvoir lire ces belles descriptions culinaires, sans y goûter : *c'est de l'art de manger* que nous voulons parler ! Avouons-le, aucune nation ne mange si peu gracieusement que les allemands. En tenant perpendiculairement la fourchette, ils massacrent la viande de la main droite, puis ils posent le couteau, et, s'accoudant du côté gauche, saisissent la fourchette de la main droite pour porter les aliments à la bouche. Voyez, au contraire, avec quelle grâce mangent les Anglais ! Couteau à droite, fourchette à gauche, maintien horizontal de celle-ci pour découper les viandes ; jamais le couteau à la bouche ; dans les intervalles, le couteau et la fourchette reposent sur l'assiette ; point de coudes sur la table, voilà tout ! Pourquoi rencontre-t-on si rarement cette petite adresse, cette élégance, cette facilité chez nous autres allemands ?

Nous recommandons cette œuvre, aussi étendue que de bon goût, ornée d'une quantité de gravures, qui, en décelant le vrai artiste, agissent par l'esprit sur le palais, et par le palais sur l'esprit avec pleine persuasion.

(Extrait du journal *Montags-Zeitung*.)

DISSECTION A TABLE.

L'art de découper les viandes à table consiste surtout à opérer avec aisance, sans mouvements brusques, sans impatience.

La dissection à table n'est pas une opération facile à chacun, mais ceux qui par goût ou par obligation se trouvent à même de l'exercer, doivent cependant chercher à acquérir quelques notions sur la construction natu-

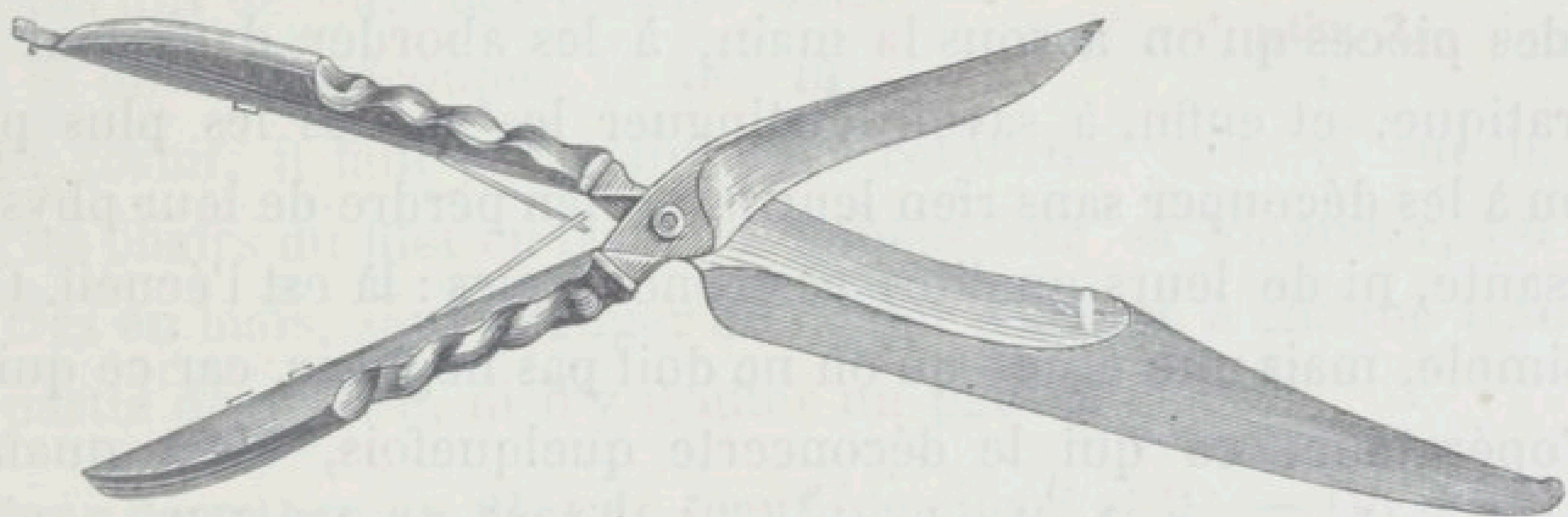


Fig. 5.

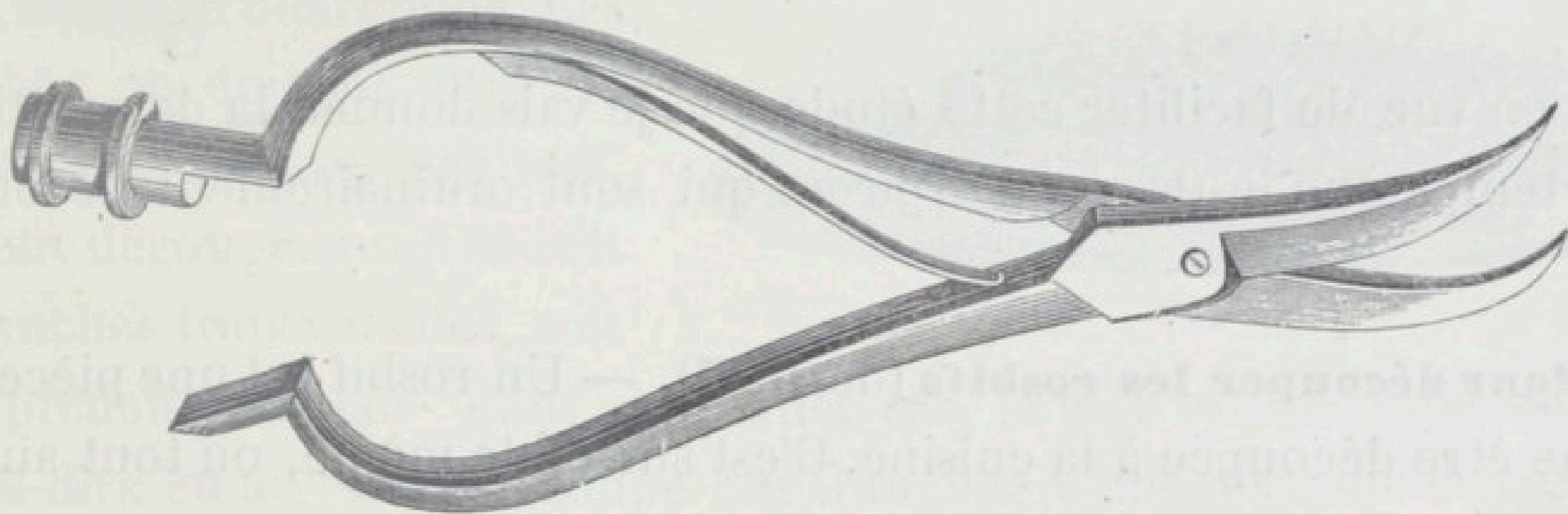


Fig. 6.

relle des pièces compliquées qu'ils peuvent être appelés à découper. J'entends par pièces compliquées, celles à charpente osseuse et articulée, telles que les grosses volailles et les gibiers à plume; quant aux pièces de boucherie et à celles de gros gibier, un peu d'instinct suffit.

A table, pour bien découper une pièce quelconque, de grosse viande, de volaille ou de gibier, il faut d'abord être assis à son aise et avoir les mouvements libres, c'est-à-dire, ne pas être gêné et ne gêner personne. La pièce à découper doit être déposée sur le plat sans jus, sans sauce, sans garniture, afin de pouvoir la retourner dans le sens le plus commode.

Les instruments indispensables au découpage consistent : en une solide fourchette à trois branches, un grand et bon couteau à lame bien affilée, et enfin, un ciseau à découper. Ce dernier instrument est encore peu connu en France, mais il est d'une utilité si manifeste qu'il est impossible qu'on ne l'adopte pas (1).

Dans ces conditions de facilité, l'opération du découpage à table se simplifie singulièrement. Quant à la manière d'opérer, elle est naturellement subordonnée à la nature même des pièces. Le point essentiel de l'opération consiste à se rendre un compte exact de la construction intérieure des pièces qu'on a sous la main, à les aborder dans leur sens le plus pratique, et enfin, à savoir distinguer les parties les plus parfaites, de façon à les découper sans rien leur faire rien perdre de leur physionomie appétissante, ni de leurs qualités gastronomiques : là est l'écueil. C'est une étude simple, mais une étude qu'on ne doit pas négliger, car ce qui embarrasse l'opérateur, ce qui le déconcerte quelquefois, c'est quand il se fourvoie dans le cours de l'opération, c'est-à-dire, quand il ne trouve pas le joint des articulations, ou bien qu'il coupe les viandes dans un sens contraire.

C'est en vue de faciliter cette étude que je vais donner la description, en même temps que le dessin des pièces qui sont ordinairement découpées à table.

1. Pour découper les rosbifs (dessin 7). — Un rosbif est une pièce qui ne doit pas être découpée à la cuisine. C'est sur table même, ou tout au moins

(1) Le ciseau à découper est d'une grande ressource dans les mains de ceux qui savent l'utiliser à propos. Avec son aide, on divise chaque partie non-seulement sans efforts, mais on les divise proprement. Les deux dessins que je donne de cet instrument, diffèrent en ce que l'un est formé d'un seul ciseau, tandis que l'autre porte en même temps le couteau à découper et le ciseau : ce dernier est d'origine française, l'autre est anglais. En Angleterre, le ciseau à découper est généralement adopté dans les maisons bourgeoises, où les viandes sont découpées soit à la salle à manger, soit sur la table même.

sur le buffet de la salle à manger, que cette opération doit avoir lieu, car la viande de bœuf rôtie sèche et perd ses sucs, si elle est découpée d'avance. On découpe le rosbif par deux méthodes; c'est là une affaire de préférence : les uns découpent seulement le gros filet de l'aloyau, les autres le filet mignon. Dans le premier cas, le rosbif doit être placé, devant celui qui le découpe, dans le sens représenté par le dessin. Les chairs sont alors coupées par tranches minces, en laissant adhérer à chaque tranche un peu de graisse. A mesure qu'on place ces tranches dans des assiettes chaudes, il faut avoir soin de les arroser avec un peu du jus qui découle des viandes dans le plat. Si on veut découper le filet mignon du rosbif, il faut nécessairement retourner celui-ci sur le plat et couper les chairs du filet en tranches minces, sur sa longueur, ou tout au moins très en biais, sans négliger de laisser adhérer à chaque tranche une petite partie de graisse, ni d'y ajouter un peu de jus.

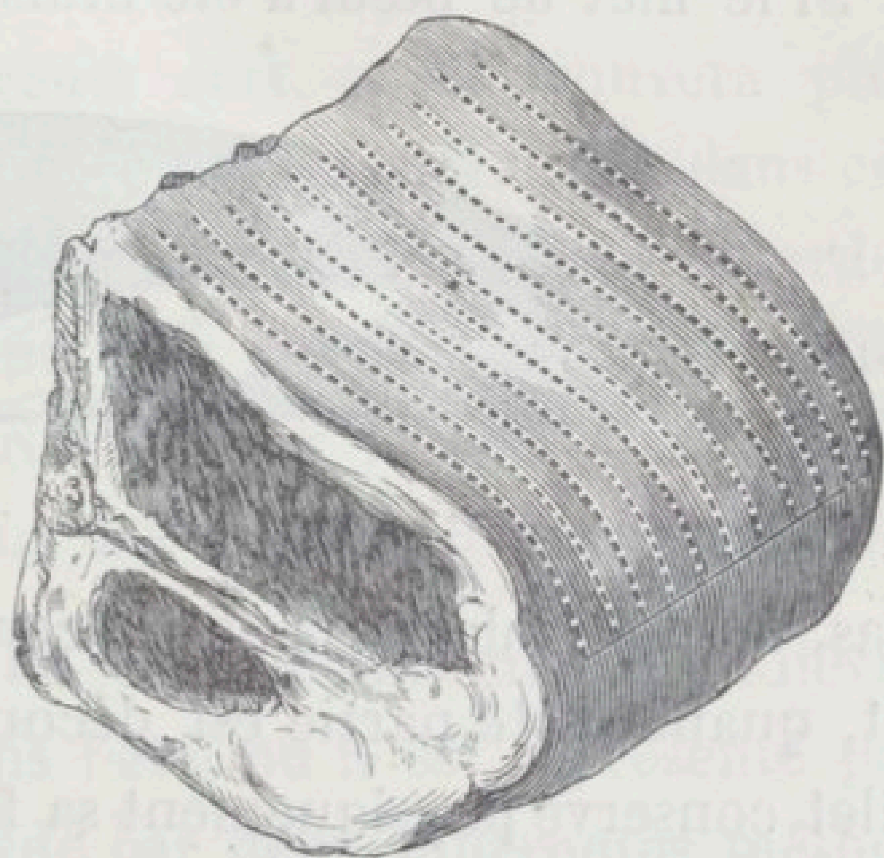


Fig. 7.

2. Pour découper un filet de bœuf (dessins 8 et 9). — Qu'il soit rôti ou braisé, un filet de bœuf qu'on découpe à table, pour le distribuer aux convives, doit être bien coupé. Les tranches ne doivent être ni trop minces ni trop épaisses. On peut découper un filet soit en tranches transversales, soit en le prenant en biais : dans le premier cas, le filet est découpé en *semelle*, c'est-à-dire en arrêtant la coupe des tranches à une certaine distance de la base, dans le sens que représente le dessin 8. Dans le second cas, si le filet est coupé en biais, les tranches passent de part en part ; mais alors il convient que le filet soit préalablement paré en dessous des parties sèches ou graisseuses, qui n'ont rien d'agréable : cette opération doit être faite à la cuisine. Cette dernière méthode est représentée par le dessin 9.

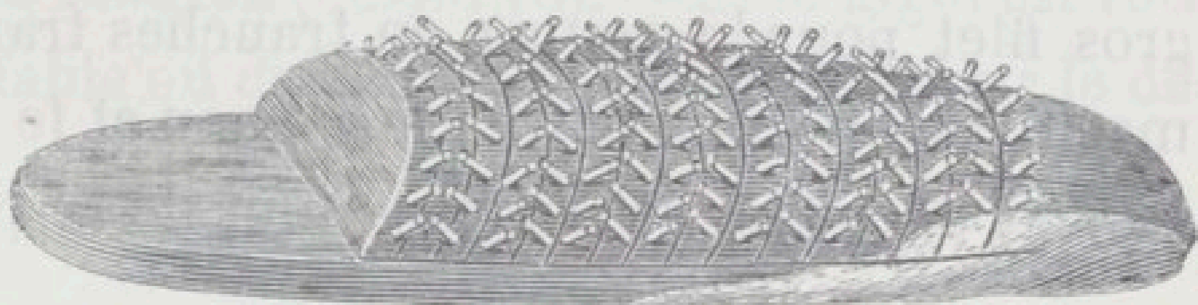


Fig. 8.

Si le filet qu'on découpe à table a été rôti, on arrose chaque tranche

avec un peu de jus de la viande, découlant dans le plat; ce jus est indépendant de la sauce qui accompagne le relevé, car celle-ci est généralement servie séparément.

Si le filet de bœuf a été braisé, il peut être découpé à la cuisine : en ce

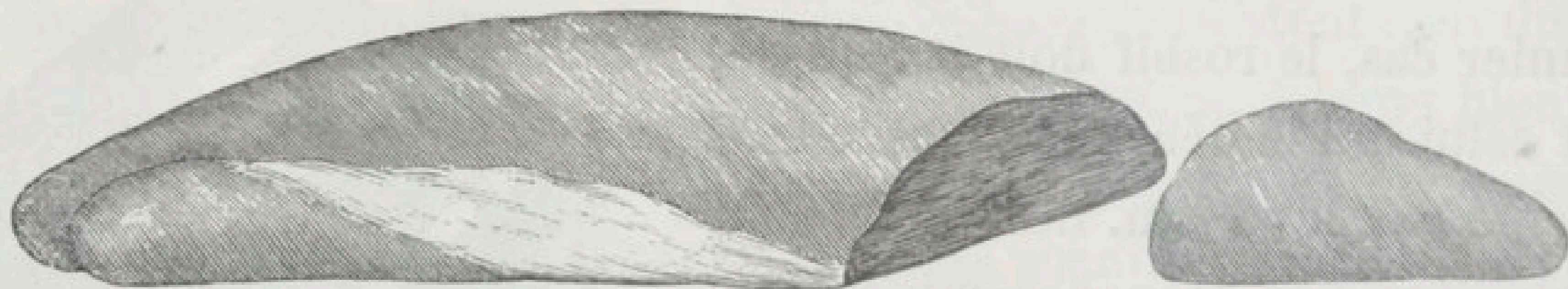


Fig. 9.

cas, on doit enlever la partie centrale, c'est-à-dire couper le filet en *entaille*, et, quand cette partie est découpée, la remettre en place de façon que le filet conserve physiquement sa forme entière.

3. Pour découper une longe de veau. — Par sa forme, la longe de veau ressemble beaucoup au rosbif. Avant de découper une longe, il faut d'abord en détacher le filet-mignon et le rognon; on la pose ensuite sur le plat, afin de couper les chairs du gros filet en tranches transversales, mais pas trop minces: à chaque tranche qu'on sert dans les assiettes chaudes, on a soin d'ajouter une tranche de rognon ou de filet-mignon, en même temps qu'un peu de bon jus ou de sauce accompagnant le relevé, mais servis séparément. — Si on découpe la longe de veau dans la cuisine, on enlève d'un trait le gros filet pour le couper en tranches transversales, un peu en biais, et remettre celles-ci en place; le rognon et le filet-mignon de la longe sont également découpés et rangés autour de la pièce.

4. Pour découper une noix de veau. — On trouvera plusloin le dessin d'une noix de veau piquée, servie comme entrée, dans un plat rond, mais on sert souvent une noix de veau comme relevé. Pour découper la noix, il suffit de la maintenir ferme avec la fourchette, du côté de la tétine, afin de couper les chairs piquées en tranches pas trop épaisses.

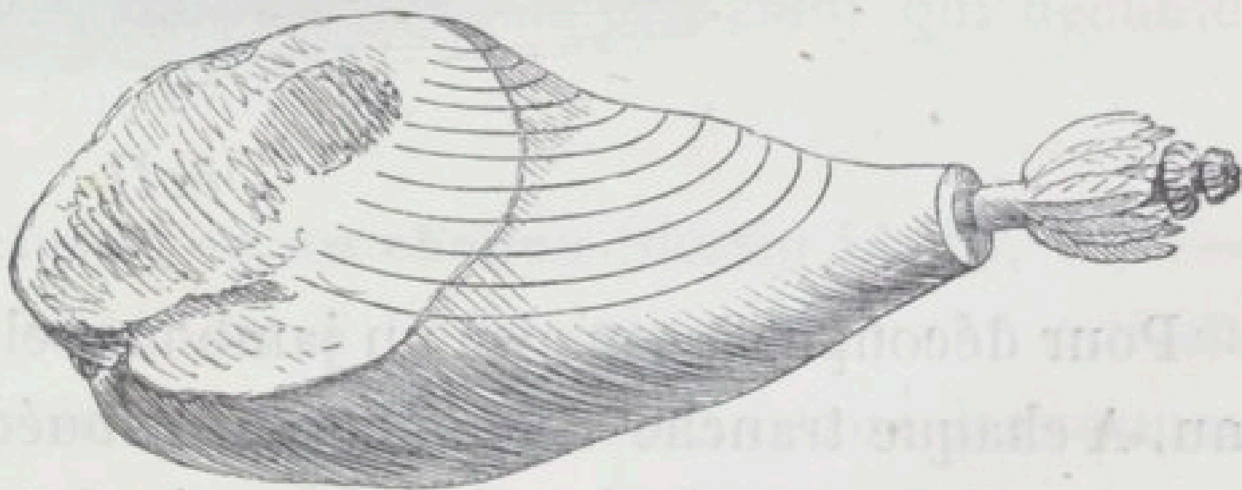
5. Pour découper une selle de daim ou de chevreuil, rôtie. — On trouvera plus loin le dessin d'une selle de daim piquée. — Le plat contenant le rôt doit être posé sur table, en travers, devant la personne chargée de découper; le côté des reins doit être tourné vers la gauche : c'est de ce côté

que doit être attaquée la selle. Les tranches doivent être coupées minces, en biais, et par conséquent longues : elles doivent être servies dans des assiettes bien chaudes, en les arrosant avec un peu de jus ou de sauce, accompagnant le gibier.

6. Pour découper un cuissot de chevreuil rôti. — On trouvera plus loin le dessin d'un cuissot de chevreuil piqué; c'est ordinairement dans ces conditions qu'on sert ce rôti. Pour découper le cuissot, il faut l'aborder par le dessus, mais en biais, de façon à prendre en même temps les parties piquées et les parties de la noix qui se trouvent sur le côté rentrant du cuissot. Le chevreuil rôti doit être servi dans des assiettes bien chaudes.

7. Pour découper un lièvre rôti. — On ne sert ordinairement d'un lièvre que le râble et les cuisses, c'est-à-dire, dans l'état où il est représenté par le dessin, au chapitre du gibier. On procède par deux différentes méthodes pour découper ce rôt. La première consiste à couper transversalement le râble et les cuisses, en laissant adhérer les os aux chairs; pour cet office, à table, l'emploi du ciseau à découper devient indispensable; mais cette méthode n'est guère appliquée qu'aux levrauts petits et tendres. La deuxième méthode, consiste à couper tour à tour les deux filets du râble, en tranches minces et en biais, par conséquent sans toucher aux os ; en ce cas, les chairs des cuisses doivent également être découpées en tranches.

8. Pour découper un gigot de mouton (dessin 10). — Si le gigot est rôti, il ne peut être découpé que sur table ou dans la salle à manger. Pour le découper à table, il faut le placer dans un plat nu, en tournant le manche à droite ou à gauche, selon le sens naturel du gigot, car les deux gigots d'un même mouton ne tournent pas également dans le même sens : dans les deux cas, il faut que le gigot soit posé sur le plat, avec la noix tournée en dessus, car c'est la noix qui doit être découpée en premier lieu, parce que cette partie est la plus charnue, la plus abondante et la meilleure. Les tranches de


Fig. 10.

gigot doivent être coupées larges et minces; elles doivent être servies sur des assiettes bien chaudes, chacune avec un peu de ce bon jus, que les chairs coupées laissent échapper.

Si le gigot est accompagné d'une garniture, celle-ci doit être servie à part. — Les gigots braisés peuvent être découpés dans la cuisine, puis remis en forme sur le plat. — On découpe les quartiers d'agneau d'après la même méthode. — Bien qu'on serve ordinairement les gigots de mouton avec le manche orné d'une papillote, il faut cependant éviter de le prendre avec la main du côté papilloté.

9. Pour découper un jambon chaud (dessin 11). — Le jambon servi chaud, gagne évidemment à être découpé à table même, c'est le moyen le plus sûr de lui conserver ses sucs essentiels. La partie la plus délicate du jambon est évidemment la noix, c'est-à-dire le côté le plus charnu, indiqué dans le dessin par les lignes les plus nombreuses. On coupe cette noix en tranches, pas trop épaisses, en laissant adhérer la graisse aux chairs.

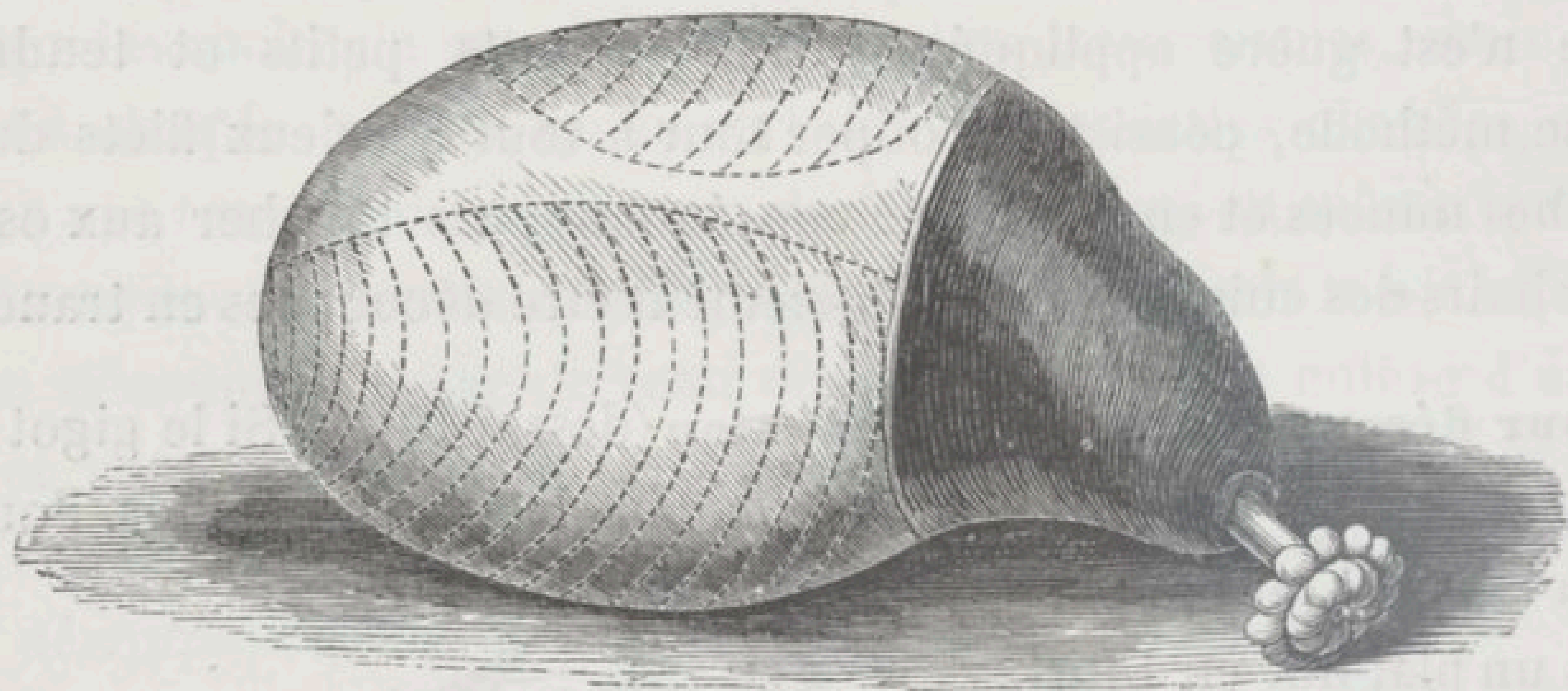


Fig. 11.

Pour découper à son aise un jambon, celui-ci doit être placé sur un plat nu. A chaque tranche de jambon distribuée dans les assiettes chaudes, on ajoute un peu de bonne sauce, servie dans une saucière, et non dans le plat du jambon.

Quand le jambon est accompagné d'une garniture, celle-ci doit être également servie séparément et présentée aux convives. Pour qu'un jambon puisse être présenté garni aux convives, il faut qu'il soit préalablement

découpé et remis en forme. — De même que pour le gigot, on ne doit pas prendre avec la main le manche papilloté du jambon.

10. Pour découper une selle de mouton braisée ou rôtie (dessins 12, 13). — Pour découper, à table, une selle de mouton braisée, il faut absolument que la pièce soit placée dans un plat chaud, mais sans jus ni garnitures

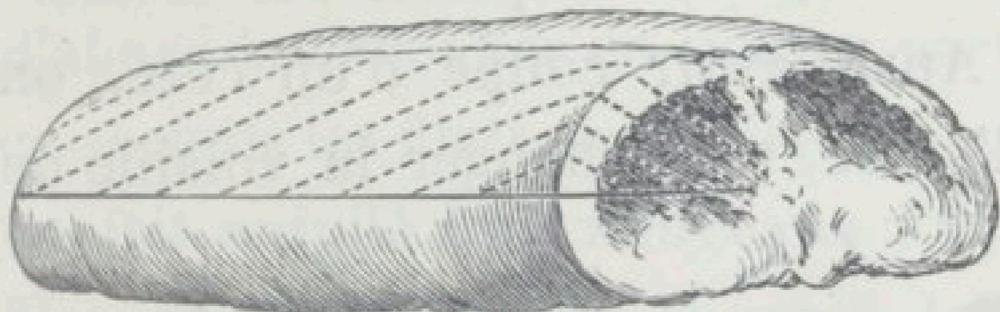


Fig. 12.

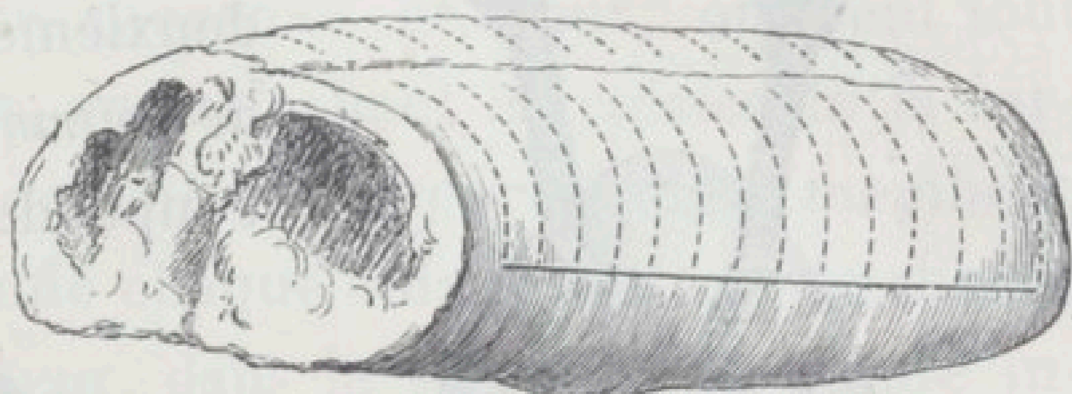


Fig. 13.

autour. Il faut d'abord pratiquer deux incisions sur les côtés de la selle, puis découper transversalement les gros filets en tranches un peu épaisses, en évitant de laisser trop de graisse adhérer aux tranches. Le dessin 13 démontre cette opération.

Mais une selle de mouton braisée peut très-bien être découpée à la cuisine sans perdre de ses qualités ; d'ailleurs, la viande braisée, le mouton surtout, est très-difficile à découper à table.

Si la selle est rôtie, la méthode diffère de la première : en ce cas, les chairs des filets de la selle, au lieu d'être coupés transversalement, sont coupés en tranches sur la longueur (voir dessin 12) ; ces tranches ne doivent être ni trop longues ni trop minces. Avec chaque tranche qu'on sert dans les assiettes bien chaudes, on mêle un peu de bon jus, celui qui découle des viandes, ou du jus servi dans une saucière.

11. Pour découper une poularde ou un chapon (dessin 14, 15, 16). — Une grosse volaille qu'on veut découper à table, exige que celui qui en est chargé, mette le plus grand soin à couper de jolis morceaux, les couper nets, sans hachures et de forme convenable, c'est-à-dire, ni trop gros ni trop petits. C'est surtout dans le découpage des volailles que le ciseau à découper devient indispensable.

Pour découper la volaille avec facilité, celle-ci doit être placée dans un plat nu, en face de l'opérateur. Si les ailerons sont adhérents aux ailes,

il convient de les couper net avec le ciseau à découper; couper alors, sur le côté de l'estomac, une petite tranche, emportant avec elle le moignon de l'aileron : ce morceau est délicat et pas trop volumineux. On coupe ensuite, sur le restant de l'estomac, une autre jolie tranche, sur toute la longueur de celui-ci. Si l'estomac de la volaille est très-gros, on peut en couper une deuxième tranche, sans empiéter sur le *haut-de-poitrine*. Après avoir coupé d'un côté, on coupe de l'autre, sans changer la volaille de

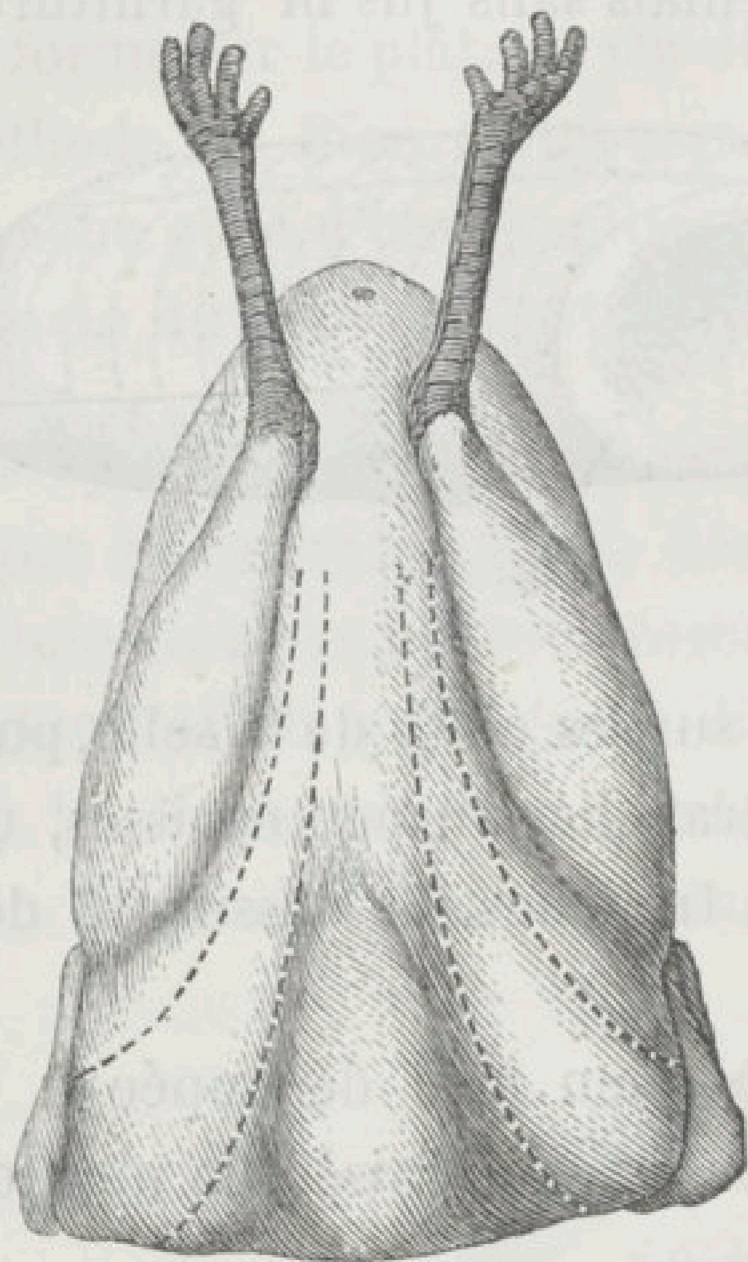


Fig. 14.

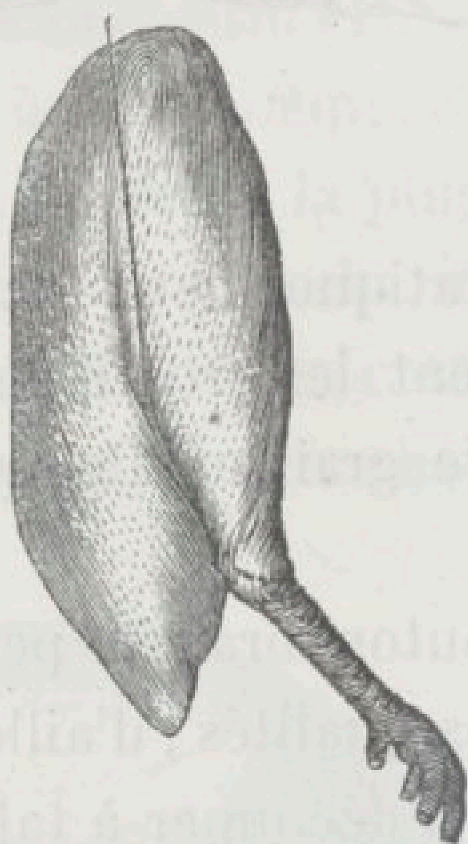


Fig. 15.

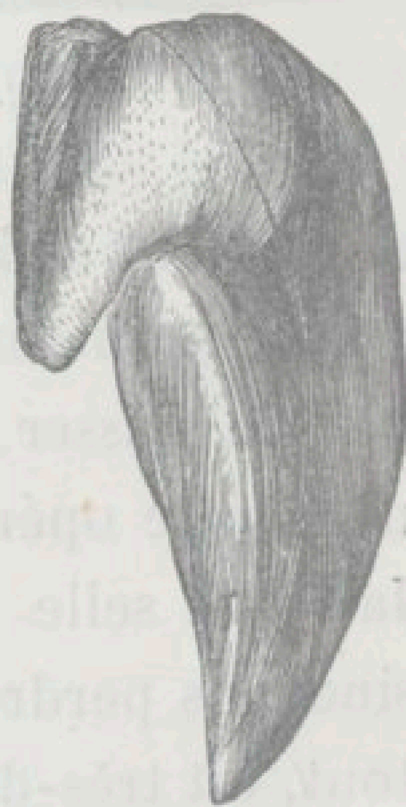


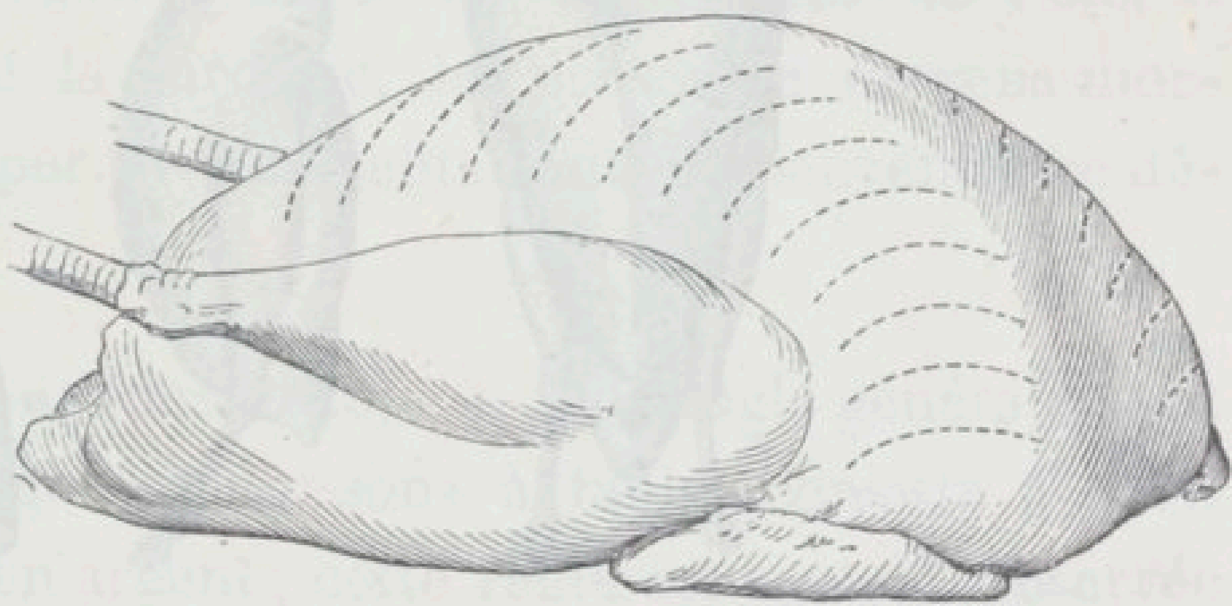
Fig. 16.

place. Aussitôt que les filets sont coupés, on détache les cuisses de la carcasse en les disloquant, mais il faut, auparavant, couper la peau sur la carcasse, juste au point de jonction de la cuisse avec celle-ci. L'action de détacher la cuisse s'opère à l'aide de la fourchette, et en s'aidant avec la lame du couteau. A mesure qu'une cuisse est détachée, on coupe la jambe à la hauteur du genou, avec le ciseau, et on divise la cuisse en deux parties, soit avec le couteau, soit avec le ciseau, à l'endroit tracé sur le dessin 15. Aussitôt que les cuisses sont coupées, on détache le haut-de-poitrine de la carcasse, afin de le diviser également en deux parties, soit sur le travers, soit sur la longueur. La carcasse peut aussi être transversalement divisée en deux ou trois morceaux, car bien des personnes aiment cette partie d'une volaille; mais, avant de la diviser, elle doit être coupée droite, des deux côtés, à l'aide du ciseau, car avec le couteau cela devient difficile et

fait perdre beaucoup de temps. A côté de la science de bien faire, il y a encore cette condition indispensable à l'opérateur, d'agir vivement et promptement. Quand les convives attendent, quand tous les yeux sont braqués sur l'opérateur, il n'y a pas de demi-mesures à prendre, il faut qu'il aille droit à son but; c'est pourquoi je ne saurais trop recommander l'emploi du ciseau à découper.

Quand on découpe une volaille de moyenne grosseur, on peut tout d'abord la découper en quatre parties, en détachant les cuisses de la carcasse, puis les filets, sans faire de haut-de-poitrine. Avec ces quatre membres, on fait ensuite huit morceaux : deux de chaque cuisse, et deux de chaque filet, en coupant ceux-ci sur la longueur, dans le sens de la coupure indiquée aux dessins 15, 16.

12. Pour découper une dinde rôtie (dessin 17). — Le découpage d'une dinde, à table, exige de l'opérateur un certain aplomb, car les dindes sont souvent très-grosses, et par cela même moins faciles à manier qu'une simple poularde. A moins d'y être forcé, on ne doit pas détacher les cuisses d'une dinde rôtie, on distribue simplement l'estomac ; cette distribution s'opère par deux méthodes : la première consiste à découper les filets de l'estomac en tranches transversales et un peu en biais, tels que le dessin le démontre ; la deuxième consiste à couper les filets sur la longueur de l'estomac sans faire de haut-de-poitrine : dans les deux cas, il est bon, avant de commencer l'opération, de détacher les ailes des deux côtés, en leur laissant adhérer une petite partie du filet. Quand on se trouve dans l'obligation d'employer les cuisses de la dinde, on les détache l'une après l'autre, pour en couper les pattes à la hauteur du genou, et ensuite pour diviser les chairs en parties, mais en laissant le pilon entier. Le jus qu'on veut servir avec la dinde rôtie, doit toujours être envoyé dans une saucière.


Fig. 17.

13. Pour découper les pigeons. — Les jeunes pigeons sont simplement

coupés en deux parties sur la longueur ; quand ils sont gros, on sépare, le *train-de-derrière* d'avec l'estomac, puis on divise l'un et l'autre, chacun en deux parties.

14. Pour découper un faisan. — Un faisan peut être découpé d'après la méthode appliquée aux gros poulets, c'est-à-dire, divisé en cinq parties. Mais si le faisan est gros, on peut couper deux filets sur chaque côté de l'estomac, en laissant un haut-de-poitrine, c'est-à-dire, la partie centrale ; les cuisses de faisan peuvent être divisées en deux parties. — Les grouses d'Angleterre peuvent être découpées d'après la même méthode. — Aux coqs de bruyère on découpe l'estomac en aiguillettes.

15. Pour découper les perdreaux (dessins de 18 à 21). — On opère de plusieurs façons pour découper les perdreaux ; quand ils sont jeunes et

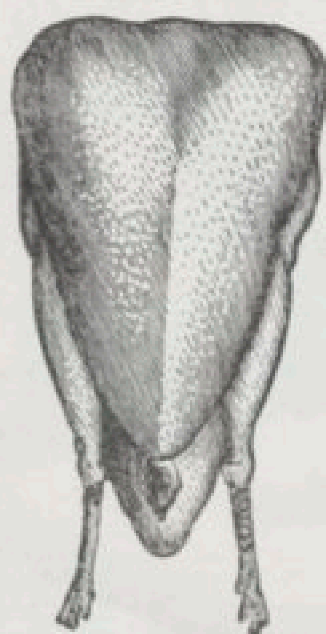

Fig. 18.


Fig 19.


Fig 20.


Fig. 21.

petits, on les divise simplement en deux parties sur la longueur ; quand ils sont gros, on opère soit en détachant le train de derrière d'avec l'estomac, soit en les divisant chacun en trois parties sur la longueur, c'est-à-dire, en coupant en même temps une partie du filet avec la cuisse, de façon à laisser le *haut-de-poitrine* adhérer à une partie de la carcasse ; on détache aussitôt celle-ci à l'aide du ciseau à découper : c'est cette démonstration que le dessin représente. Si on détache le train de derrière d'avec l'estomac, celui-ci doit être découpé en trois parties et remis en place : les perdreaux semblent alors ne pas être découpés, parce qu'ils conservent leur forme naturelle. — Les gros perdreaux peuvent tout simplement être découpés en quatre parties.

16. Pour découper une oie ou un canard (dessin 22). — On découpe les oies et les canards d'après la même méthode. Quand les oies et les canards sont jeunes, il n'y a pas d'inconvénient à distribuer les cuisses aux convives, mais quand ils sont gros et avancés en âge, il est plus convenable de les laisser adhérer à la carcasse sans les détacher. Pour découper une oie avec facilité, il faut la placer avec la poitrine tournée vers soi dans le même sens que la présente le dessin. Les chairs de chacun des deux côtés de l'estomac doivent être découpées en filets pas trop minces, c'est ce qu'on appelle des *aiguillettes;* ces filets sont à mesure placés dans les assiettes chaudes, et arrosés avec un peu de bon jus : quand les oies sont farcies, on ajoute à chaque filet un peu de la farce.

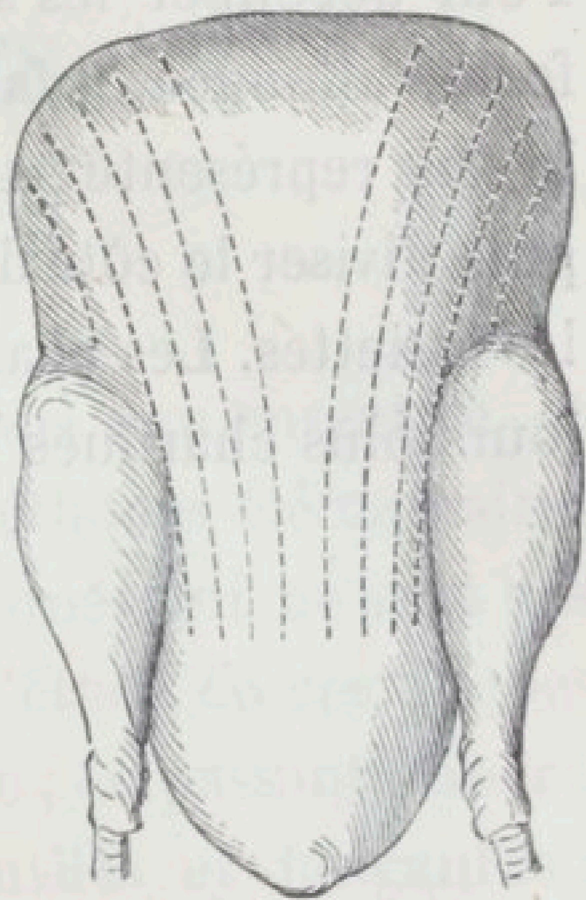


Fig. 22.

Quand on se trouve dans l'obligation de servir les cuisses de l'oie, il faut, après les avoir détachées de la carcasse, les diviser en moyens morceaux à l'aide du ciseau à découper. — Les petits canards peuvent être découpés en quatre parties.

17. Pour découper les poissons (dessin 23). — Une règle généralement adoptée relativement au découpage des poissons à table, consiste à neles couper qu'avec des instruments en argent ; cette règle est surtout observée par rapport aux poissons bouillis ou braisés. Les poissons frits sont les seuls

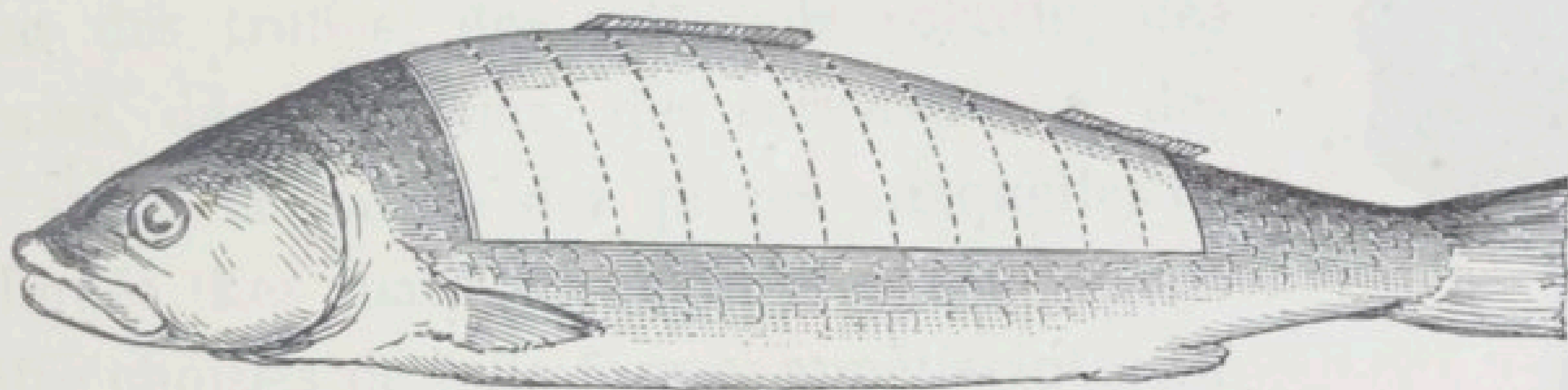


Fig. 23.

pour lesquels on puisse employer le couteau, et encore n'est-ce que pour les plus osseux. Pour distribuer les poissons bouillis, on se sert donc soit d'une truelle en argent, soit d'une cuiller ou d'une fourchette.

Les lignes tracées sur le turbot représenté au chapitre des poissons, in-

diquent le sens dans lequel il doit être coupé, en observant de commencer d'abord par le côté opposé à celui du ventre, car il est le plus charnu. Pour découper les saumons, les truites, les carpes, et tous les poissons de forme allongée, il faut d'abord tracer une ligne sur le milieu du corps dans le sens représenté par le dessin 23, c'est-à-dire, allant de la tête à la queue ; puis diviser le côté du dos avec la cuiller, et distribuer les morceaux dans les assiettes. Les chairs qui se trouvent des deux côtés, sur le dos, sont toujours plus charnues et préférables à celles du ventre.

MÉTHODES ÉLÉMENTAIRES.

Dans l'intention de faciliter l'étude de la cuisine dans son ensemble et ses détails, j'ai jugé utile de classer et réunir les méthodes élémentaires dans un chapitre spécial. Je recommande aux personnes qui ne sont pas initiées aux procédés culinaires, de ne point négliger l'étude de ces simples méthodes, car au fond elles ne sont pas sans importance ; en passant d'abord par cette étude, elles s'éviteront des recherches inutiles et fatigantes ; elles seront aussi mieux à même de saisir le sens et la portée de mes descriptions.

18. Pour préparer les hâtelets garnis, applicables aux entrées chaudes et aux relevés (dessin 24). — Les hâtelets garnis sont de deux espèces, les uns chauds, les autres froids.

Les hâtelets chauds sont également applicables aux entrées et aux relevés. La seule différence qu'il y ait entre eux, c'est que ceux pour entrées sont plus petits, plus mignons que ceux pour relevés.

Les hâtelets pour entrées ou pour relevés sont composés avec des truffes, des crêtes de volaille, des champignons, des quenelles, des écrevisses ou des crevettes, selon la nature des pièces auxquelles ils sont appliqués. Les matières employées à cet usage doivent être choisies de jolie forme, appétissantes; il faut surtout qu'associées ensemble, elles forment, par leurs nuances ou leurs formes, un effet agréable aux yeux : les crêtes et les champignons doivent être bien blancs, les truffes bien noires et rondes.

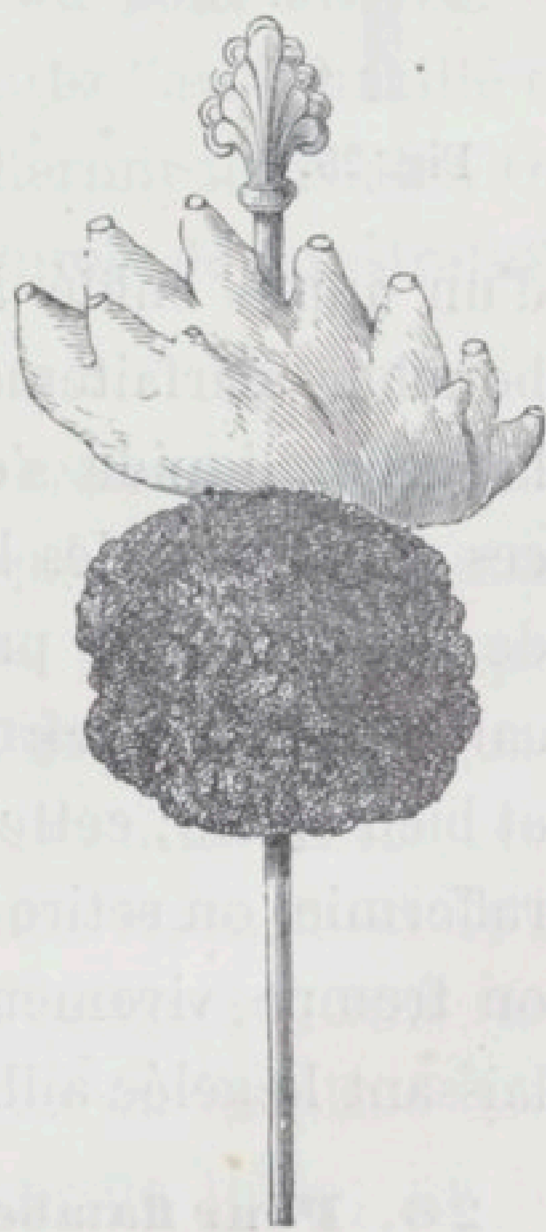


Fig. 24.

Les hâtelets sont montés sur des brochettes en argent ou en ruolz, ornées d'un sujet quelconque à leur extrémité supérieure.

19. Pour préparer les hâtelets garnis, applicables aux pièces froides (dessins de 25 à 28). — Les hâtelets pour pièces froides ou pour entrées froides, peuvent être composés avec les mêmes éléments que ceux de relevés chauds ; mais les truffes, les crêtes, les écrevisses ou crevettes, doivent être froides; elles sont glacées au pinceau ou nappées à la gelée, selon leur nature.

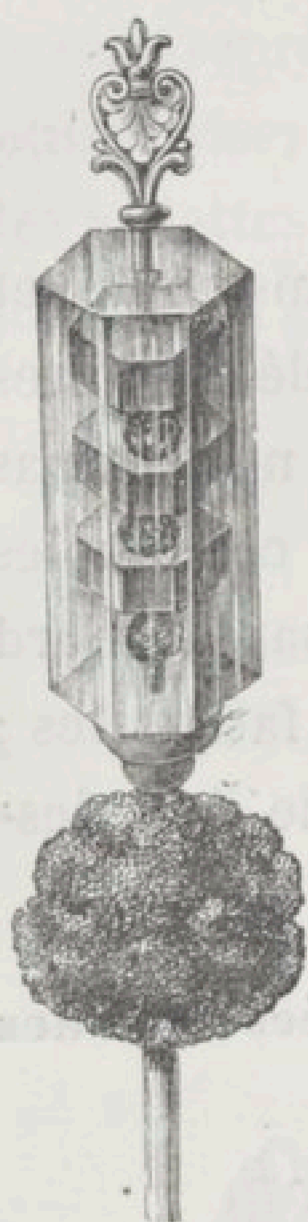


Fig. 25.

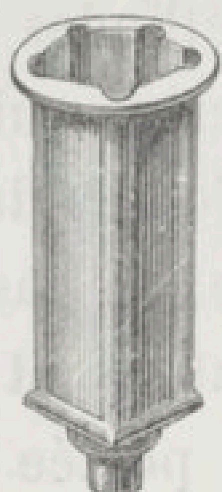


Fig. 26.

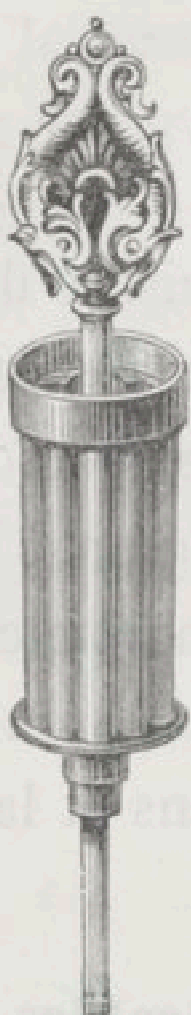


Fig. 27.

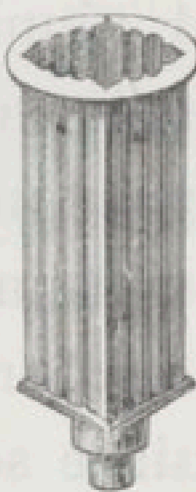


Fig. 28.

Les hâtelets pour pièces froides sont également composés avec de la gelée; en ce cas, ils sont formés dans de petites caisses en fer-blanc dont je donne ici trois modèles. Ces hâtelets peuvent être décorés, soit avec de la langue à l'écarlate, de la tétine, des filets de volaille, soit enfin avec des truffes. Le décor des hâtelets doit être traversé par la brochette, et celle-ci introduite dans la caisse; cette caisse est maintenue à la hauteur voulue, à l'aide d'un appui enfilé à la brochette et d'un morceau de pâte crue, afin de boucher parfaitement l'ouverture inférieure de la caisse, par laquelle la gelée liquide s'échapperait à mesure qu'on voudrait l'emplir. Dans ces conditions, les brochettes sont piquées debout sur une épaisse couche de glace pilée, pressée et couverte d'une feuille de papier. Quand la caisse est bien refroidie, on l'emplit peu à peu avec de la gelée très-collée et bien claire; cette gelée doit être liquide, mais froide. Quand la gelée est raffermie, on retire l'appui inférieur enfilé à la brochette, ainsi que la pâte; on trempe vivement la caisse dans de l'eau chaude afin de l'enlever, en laissant la gelée adhérer à la brochette.

20. Pour flamber la volaille et le gibier. — On flambe la volaille et le gibier à plume, afin de brûler les vestiges de plumes et de faire ressortir de la peau les bouts des tuyaux qu'on ne peut arracher avec les mains. On flambe à l'aide du charbon de bois bien enflammé, ou avec du papier, et enfin à

l'esprit-de-vin enflammé. La flamme du charbon et celle du papier ont l'inconvénient de noircir, l'esprit-de-vin seul ne noircit pas; c'est donc lui qu'il est préférable d'employer, mais il faut s'en servir avec beaucoup de précaution afin d'éviter tout accident. Pour flamber les grosses volailles et le gibier à plume, il faut les prendre par le cou et par les pattes, avec les deux mains, en présentant tour à tour les surfaces aux flammes. Pour flamber les petits gibiers, on les traverse avec une brochette.

L'esprit-de-vin qu'on emploie au flambage doit être versé dans un petit plat creux, en métal, ne servant qu'à cet usage.

21. Pour barder le gibier et la volaille. — Comme démonstration, je donne plus loin le dessin d'un perdreau et d'une poularde bardés, car la même méthode s'applique également aux volailles et au gibier, tels que : poulets, pigeons, perdreaux, faisans. Coupez d'abord une barde de lard mince plutôt qu'épaisse, parez-la carrément, appliquez-la sur l'estomac de la pièce de volaille ou de gibier, et fixez-la avec trois ou quatre anneaux de ficelle, noués séparément sur le côté.

22. Pour piquer la volaille et le gibier pour rôt ou pour entrée. — Quand on veut piquer un poulet ou un faisan, il faut, après l'avoir habillé et bridé, le flamber de nouveau sur l'estomac afin d'en raffermir les chairs. On l'essuie et on le laisse refroidir avant de le piquer. Comme démonstration je donne plus loin le modèle d'une poularde piquée.

23. Pour blanchir et cuire les crêtes de coq. — Les crêtes de coq constituent une très-belle garniture, mais c'est à condition qu'elles soient cuites bien blanches. On fait d'abord blanchir les crêtes en les plongeant, en petite quantité à la fois, dans de l'eau chaude, à l'aide d'une écumoire, mais en les retirant aussitôt ; on les égoutte sur un linge, et on les frotte avec celui-ci, de façon à enlever l'épiderme superficiel sur toutes les surfaces de la crête. On coupe ensuite l'extrémité des pointes, afin de faciliter l'extraction des parties sanguines. Quand les crêtes sont bien propres, on les place dans une grande terrine ou une casserole avec de l'eau à peine tiède; on les laisse ainsi dégorger pendant toute une journée, en ayant soin d'enlever souvent l'eau rougie, pour la remplacer par de l'eau tiède. Quand les crêtes sont bien blanches, on les égoutte, on les place dans une casserole bien

étamée; on les mouille avec un peu de bouillon blanc, mêlé avec le jus de quelques citrons; on ajoute un morceau de beurre, puis on les couvre avec du papier beurré; on ferme la casserole et on cuit les crêtes à feu très-doux pendant vingt 20 à 25 minutes, selon leur grosseur. Dans tous les cas, il faut les tenir fermes : les crêtes trop cuites sont sans valeur.

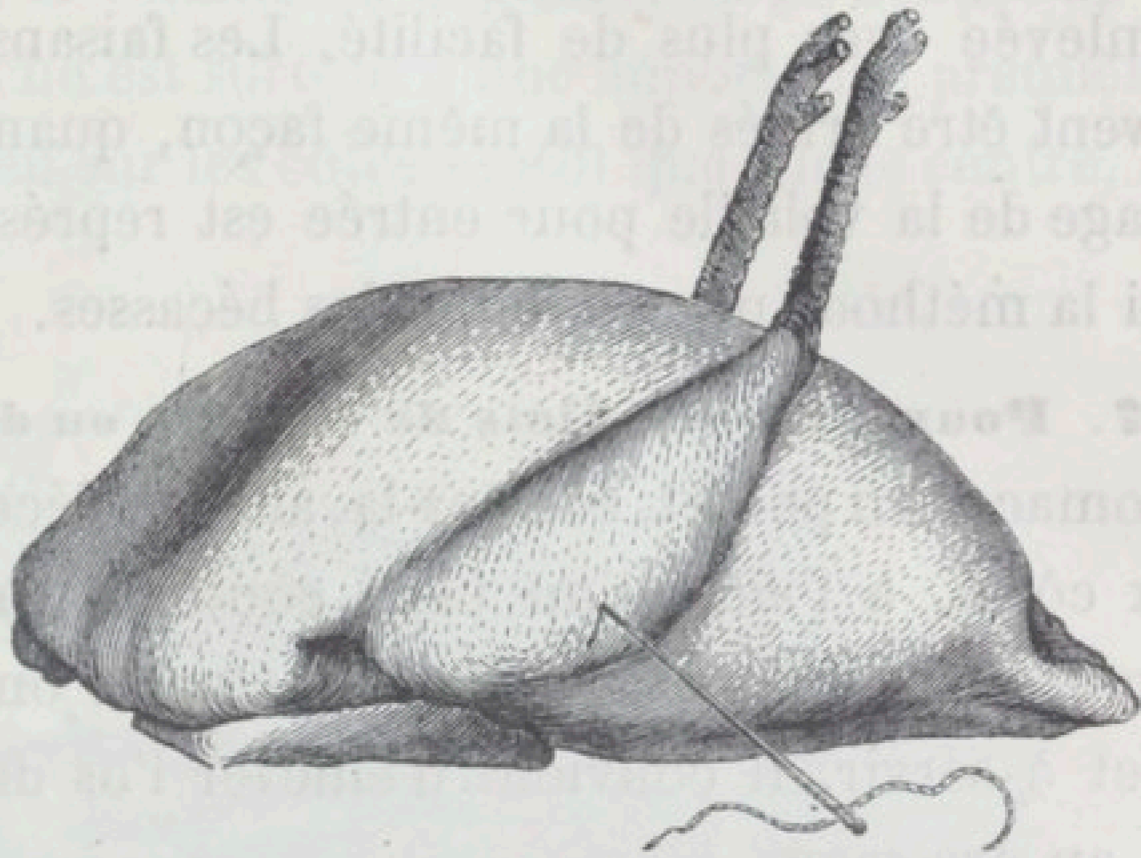
24. Pour poêler les volailles. — Ce qu'on appelle *poêler*, c'est cuire les viandes dans un fonds blanc, gras, onctueux, légèrement acidulé, ayant la faculté de conserver la blancheur des viandes. Voici la manière de préparer le fonds à poêler. Faites revenir avec des débris de lard : oignons, carrotes, racines de céleri, un peu de jambon; ajoutez un bouquet garni; mouillez avec du bouillon blanc non dégraissé et un peu de vin blanc; ajoutez les chairs d'un citron sans écorce ni semences. Les volailles qu'on veut poêler doivent être mouillées à hauteur avec ce fonds, et cuites sur feu modéré.

25. Pour désosser la volaille et le gibier. — Les volailles et le gibier à plume qu'on veut préparer en galantine doivent être désossés, mais avant tout on les flambe légèrement, et on les essuie pour les éplucher; on coupe ensuite les ailerons, les pattes et le cou, en conservant la peau de celui-ci aussi longue que possible. Fendez alors la peau sur toute la longueur du dos, dégagez la carcasse des deux côtés, à l'aide d'un petit couteau, puis détachez le moignon des ailerons pour arriver aux filets. Si on désosse des volailles, les filets-mignons peuvent demeurer fixés à la carcasse. Quand l'estomac est dégagé, on dégage aussi les cuisses, en disloquant l'os de la première jointure, adhérant à la carcasse; on désosse ensuite le gras de cuisse et le *pilon*, on coupe la carcasse à la jointure du croupion pour la détacher entièrement des chairs; dans ces conditions, la pièce de volaille ou de gibier se trouve tout à fait désossée; il reste seulement à enlever les deux moignons des ailes et les nerfs de la chair des cuisses.

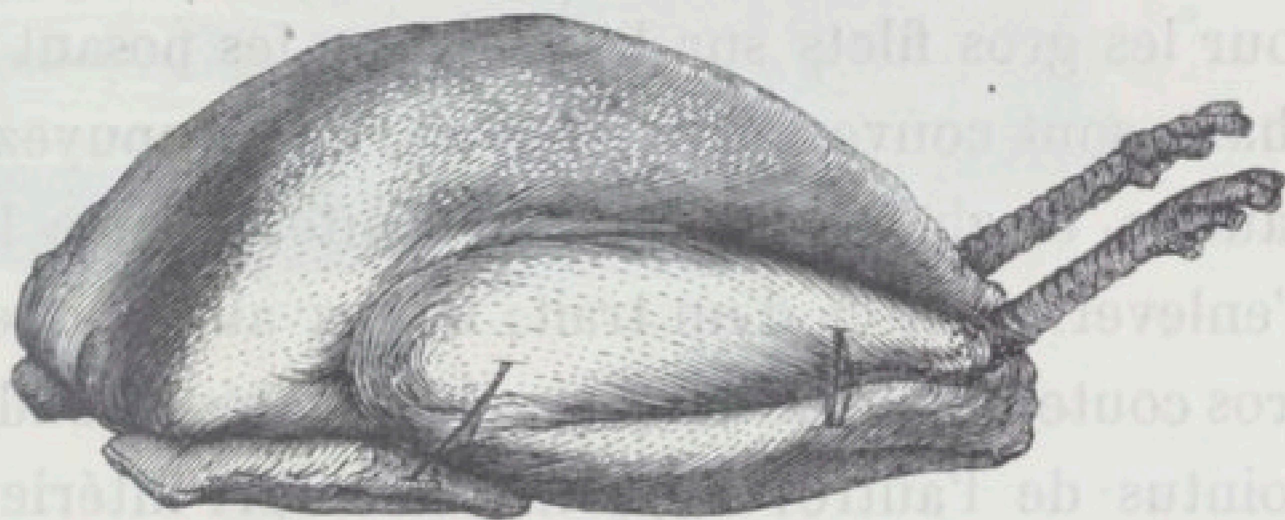
26. Pour habiller et brider la volaille et le gibier à plume (dessins de 29 à 31). — L'*habillage* d'un poulet consiste à le plumer, l'éplucher, le flamber, le vider et le brider.

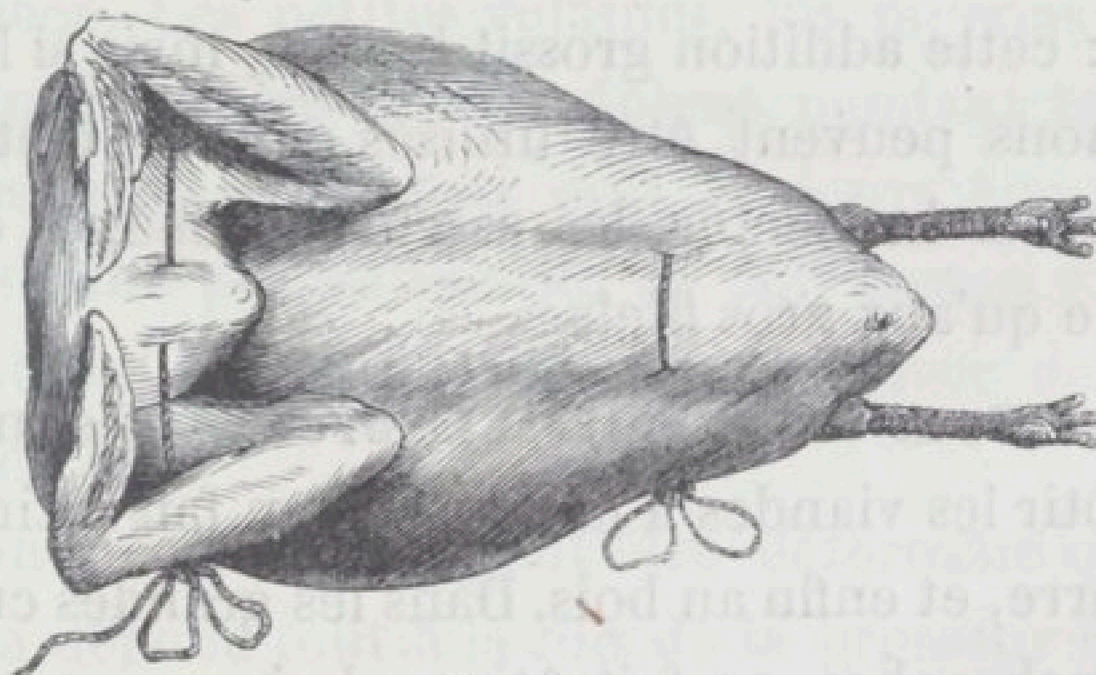
Prenez un poulet plumé, épluchez et flambez-le légèrement. Brûlez la peau des pattes jusqu'au point de pouvoir la retirer en la frottant avec un linge.

Pour vider un poulet, fendez d'abord la peau du cou sur sa longueur, écartez-la afin d'enlever la poche de l'estomac; introduisez alors l'index dans le vide du corps pour dégager l'intérieur; opérez ensuite une petite ouverture au-dessous du croupion, retirez les intestins par ce côté ; coupez la peau du cou au-dessous de la tête, puis le cou du poulet à la naissance de l'estomac, et enfin, coupez les pattes d'une égale longueur. Croisez les ailerons sur le dos.


Fig. 29.

Prenez une grosse aiguille à brider et un long bout de ficelle. Posez le poulet sur la table, en l'appuyant sur le dos; puis, avec la main gauche ouverte, pressez les deux cuisses, afin de les maintenir à une égale hauteur (voir dessin 29) ; traversez alors les chairs en dessous de l'os, avec l'aiguille et la ficelle ; retournez le poulet sur le côté, afin de traverser les ailerons, en prenant la peau de l'estomac ; serrez bien la ficelle, et nouez-la sur le côté ; renversez encore le poulet, en le posant sur le dos ; appuyez de nouveau les deux cuisses avec la main gauche, et glissez l'aiguille au-dessus de l'os du pilon; puis, retournant le poulet sur le côté, introduisez l'aiguille à travers la carcasse, à la hauteur du *sot-l'y-laisse*, des deux côtés, pour venir rejoindre


Fig. 30.


Fig. 31.

le bout pendant de la ficelle, et la nouer (voir dess. 31). Dans ces conditions, le poulet se trouve bridé de façon que les deux nœuds sont du même côté : par ce fait, au moment de dresser la volaille sur plat, la ficelle peut être coupée et enlevée avec plus de facilité. Les faisans, les pigeons et les perdreaux peuvent être bridés de la même façon, quand ils sont destinés pour rôt. Le bridage de la volaille pour entrée est représenté plus loin ; je démontrerai aussi la méthode pour habiller les bécasses.

27. Pour lever les filets de volaille ou de gibier. — Fendez la peau de l'estomac d'un poulet, écartez-la, afin de découvrir les filets ; dégagez-les des deux côtés, à l'aide d'un petit couteau, en leur laissant adhérer le filet-mignon et le moignon d'aileron. Quand on n'a qu'une entrée de filets de poulet à servir, il convient d'enlever l'os du moignon, car il devient gênant au dressage.

Prenez les filets un à un, détachez-en les filets-mignons ; placez tour à tour les gros filets sur la table, en les posant du côté le plus lisse, où les chairs sont couvertes par l'épiderme ; appuyez-les avec le plat de la main gauche, et glissez la lame du couteau entre les chairs et l'épiderme, afin d'enlever celui-ci d'un trait ; battez aussitôt les filets avec le manche d'un gros couteau humecté ; parez-les, en les arrondissant d'un côté et les faisant pointus de l'autre. Supprimez le nerf intérieur et la peau fine du filet-mignon, battez-le légèrement, appliquez-le sur la surface intérieure du filet : cette addition grossit le filet ; mais si les filets sont suffisants, les filets-mignons peuvent être utilisés comme filets ; il suffit de les battre légèrement, les humecter, les assembler deux à deux, et leur donner la même forme qu'aux gros filets.

28. Pour faire rôtir à la broche (dessin 32). — Il y a plusieurs manières de rôtir les viandes à la broche : on fait rôtir au charbon de bois, au charbon de terre, et enfin au bois. Dans les grandes cuisines, où l'on dispose de grands tournebroches, on fait rôtir au bois ou au charbon de terre ; avec les rôtissoires en fer-blanc et les petits tournebroches à ressort, on fait rôtir avec du charbon de bois. Je considère le petit tournebroche à ressort, que le dessin représente, comme celui qui convient le mieux dans une petite cuisine ; il est de beaucoup supérieur et bien préférable aux rôtissoires en fer-blanc, non-seulement parce que le mouvement de rotation de la broche est continu

et plus régulier, mais parce qu'il est d'un transport facile et peut être installé en tous lieux.

L'art de faire rôtir les viandes, la volaille ou le gibier, exige beaucoup de soins ; la direction du feu de broche est surtout d'une importance première ; il faut s'attacher à entretenir le feu sur les côtés plutôt que sur le centre, où

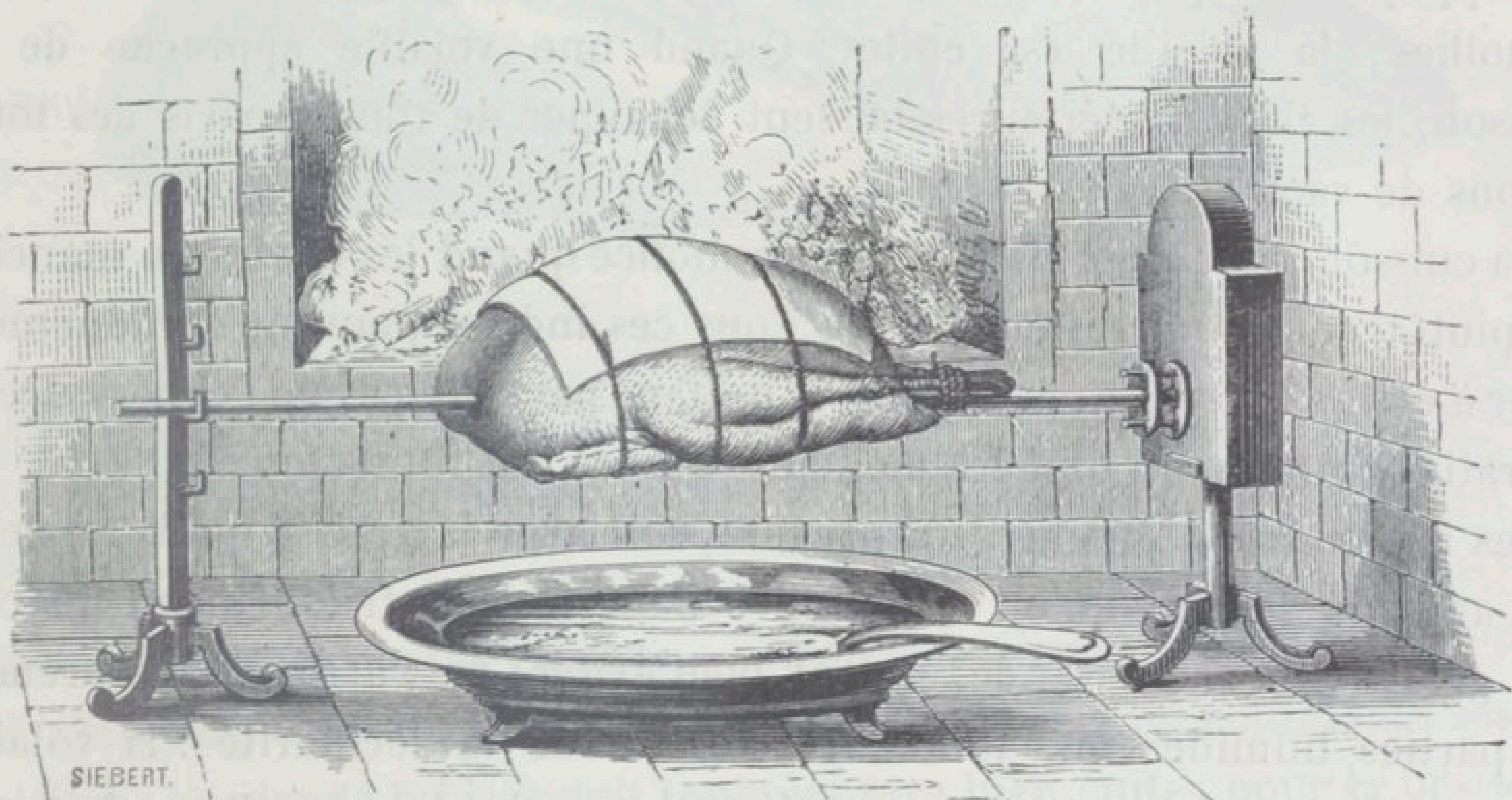


Fig. 32.

en somme il est toujours suffisant. Au début de l'opération, le feu doit être modéré, s'il s'agit d'une grosse pièce. Les petites volailles, les pigeons et le menu gibier surtout, exigent au contraire un feu violent pendant tout le temps de leur cuisson : l'intensité de la chaleur doit toujours être en raison inverse du volume des rôts. Une précaution qui ne doit jamais être négligée, c'est de fixer solidement les rôts sur la broche, soit avec de la ficelle, soit à l'aide de brochettes en fer.

Le temps nécessaire à la cuisson des pièces ne peut être déterminé que d'une manière approximative. Cela dépend tout à la fois de la grosseur des pièces, de leur degré de tendreté, comme aussi de l'intensité du feu de broche. Voici des données à peu près exactes.

Pour un rosbif rôti à la broche, pesant de 3 à 4 kilogrammes, il faut une heure et demie à deux heures ; pour un gigot de mouton de 2 à 3 kilogrammes, 50 à 60 minutes ; pour une dinde de 3 à 4 kilogrammes, une heure et demie ; pour une grosse poularde, à peu près une heure ; pour un beau poulet

gras, 40 à 45 minutes ; pour un petit poulet, 25 à 30 minutes; pour un faisan, 40 à 45 minutes ; pour les pigeons et perdreaux, 15 à 18 minutes ; pour les grives et les cailles, 10 minutes; pour les ortolans et les mauviettes, 8 minutes.

On peut juger du point de cuisson d'une volaille ou d'un gibier, en appuyant le pilon des cuisses avec deux doigts ; si les chairs sont ramollies, la volaille est cuite. Quand une volaille approche de sa cuisson, les chairs intérieures laissent échapper de toutes parts des tourbillons de vapeur.

La cuisson d'un gigot de mouton s'annonce quand les chairs du manche, ou plutôt de la *souris*, sont molles. Tous ces indices peuvent certainement aider à éviter l'erreur ; néanmoins, il ne faut pas oublier que l'expérience et la pratique du travail sont les meilleurs guides du rôtisseur.

Les rôtis doivent être arrosés souvent, soit avec la graisse qu'ils rendent, soit avec du beurre qu'on fait fondre dans la lèchefrite. Quand on cuit une grosse pièce de viande, il faut bien éviter, en l'arrosant, de prendre les parties humides qui tombent au fond de la lèchefrite : la volaille et le gibier ne doivent être arrosés qu'avec du beurre. Pour éviter la prompte colorisation des rôtis, en ce qui concerne les grosses pièces surtout, il faut les envelopper avec des bardes de lard ou simplement avec du papier beurré.

29. Pour parer et piquer un filet de bœuf (dessin 33). — Quand on achète un filet de bœuf, il est ordinairement couvert de graisse et de peaux. Si le filet doit être cuit entier, il faut absolument que les peaux nerveuses et une partie de la graisse soient enlevées; c'est ce qu'on appelle *parer* le filet. Pour opérer, il faut dégager toute la graisse du haut, d'un bout à l'autre du filet, puis détacher la chaîne latérale. La graisse adhérente au côté opposé de la chaîne ne doit être retirée qu'en partie. Il faut alors enlever par bandes la peau nerveuse qui recouvre les chairs supérieures du filet, et opérer en glissant la lame du couteau entre les chairs et la peau, afin de détacher celle-ci d'un bout à l'autre; l'opération est par elle-même très-simple, mais elle exige d'être faite avec précision : les chairs supérieures d'un filet paré doivent être lisses, c'est-à-dire, qu'elles ne doivent pas être sillonnées par des creux ou des hachures occasionnés

par les faux mouvements du couteau. Quand la peau est enlevée, les deux extrémités du filet sont arrondies. La graisse latérale, du côté opposé à l'arête, doit seule rester attachée aux chairs. Le piquage

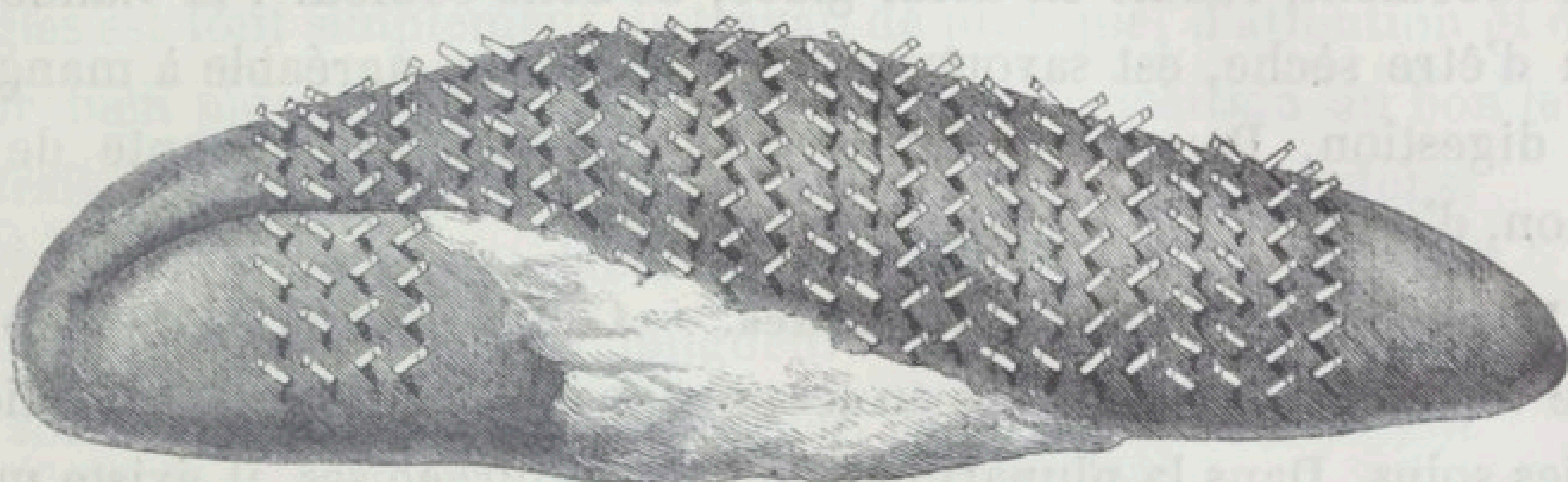


Fig. 33.

d'un filet a lieu sur la surface supérieure, en lignes droites, entrelacées, et transversales, en opérant selon la méthode démontrée par le dessin 33.

30. Pour braiser les viandes. — *Braiser* la viande, c'est la cuire à l'étuvée, mais dans un bon fonds, de façon à l'atteindre, en lui conservant ses sucs nutritifs. La viande braisée doit toujours être bien cuite; pour la braiser, il faut d'abord la mettre dans une casserole avec de bonne graisse ou du beurre, et quelques débris de lard; faites-la alors revenir sur feu modéré, en la retournant souvent; assaisonnez, puis enlevez-la, et masquez le fond de la casserole avec des oignons et carottes coupés en tranches épaisses, de façon à former un lit, sur lequel la viande est placée. Mouillez alors avec un peu de bouillon; faites réduire le liquide à glace, en le colorant; mouillez encore la viande avec un peu de bouillon, et ensuite avec un peu de vin blanc, pour faire de nouveau réduire le liquide; mouillez-la enfin à hauteur avec du bon bouillon; faites-la cuire à feu très-doux ou bien à la bouche du four. Quand la viande est aux trois quarts cuite, si elle a diminué de volume, il convient de la changer de casserole, passer le liquide, le dégraisser, lui mêler un peu de vin ou du bon bouillon, puis le verser sur la viande, et finir de cuire celle-ci, en l'arrosant souvent.

Pour bien braiser la viande, il est essentiel d'éviter qu'elle ne cuise dans un fonds trop léger ou trop gras : dans le premier cas, elle n'est pas braisée,

elle est bouillie; dans le second, elle jette ses sucs sans acquérir aucune qualité. Quand l'opération a été bien conduite, la viande, en atteignant son point de cuisson, doit se trouver mouillée au quart de sa hauteur avec un bon jus succulent, réduit en demi-glace, de belle couleur : la viande alors, au lieu d'être sèche, est savoureuse, bien nourrie, agréable à manger, de bonne digestion. Peu de cuisinières se rendent bien compte de cette opération, d'une grande simplicité cependant.

31. Pour faire griller les viandes. — C'est une opération simple que celle de faire griller les viandes ou les poissons, mais c'est une opération qui exige des soins. Dans la plupart des cuisines bourgeoises, il existe maintenant des appareils à griller, à coulisse. Si le tirage est établi dans de bonnes conditions, ces appareils, simples et peu coûteux, sont d'une incomparable perfection, économiques et essentiellement pratiques. A défaut d'appareil à griller, il faut étaler sur le côté de la broche ou du fourneau, et sur un lit de cendres chaudes, une couche épaisse de braise de bois ou de charbon de bois, ce qui est préférable; amortir avec la pelle les morceaux trop ardents, puis poser le gril sur cette braise, afin de faire rôtir les pièces, en les retournant à temps. La science du grillage consiste à bien se rendre compte du temps qu'exigent les viandes pour cuire à point; mais il s'agit surtout de savoir distinguer le degré de chaleur qui leur est nécessaire. En principe, plus les pièces à griller sont épaisses, plus les chairs sont difficiles à atteindre : plus alors le feu doit être modéré. Le contraire a lieu pour les pièces peu épaisses : ici le feu doit être actif et violent. Dans la plupart des cas, il est difficile de préciser le temps qu'exige une pièce pour être grillée à point, car ce temps dépend non-seulement de l'épaisseur des viandes, mais encore du degré de chaleur qu'elles reçoivent. Les viandes qu'on fait griller ne doivent être retournées qu'une fois pendant leur cuisson.

32. Pour faire pocher les huîtres. — Pour pocher les huîtres, il faut les ouvrir, et mettre leur eau dans une casserole, en même temps que les chairs; allongez le liquide avec un peu de vin blanc, de façon à les mouiller à hauteur. Posez la casserole sur le feu, et au premier bouillon retirez-la sur le côté ; 2 minutes après, versez les huîtres et le liquide sur un tamis, en ayant soin de recueillir la cuisson. Les huîtres sont ensuite rafraîchies, épongées

et parées : aux huîtres cuites on supprime ordinairement les barbes et quelquefois les durillons.

33. Pour piquer les viandes (dess. 34 à 36). — L'art de piquer selon les règles est tout simplement un travail de pratique, d'attention et de goût.

Pour bien piquer, il est urgent d'avoir à sa disposition du bon lard salé, mais frais, blanc, ferme et sec. Avant de couper les lardons, le lard doit être tenu sur glace, en été surtout, afin de lui donner plus de consistance; la longueur et l'épaisseur des lardons sont une affaire d'appréciation. Il suffit qu'ils soient d'une égale épaisseur et d'un carré aussi exact que possible; pour les grosses pièces, les lardons doivent être plus épais et plus longs que pour les petites, cela se comprend. L'essentiel consiste à les couper uniformes. Pour atteindre ce résultat, il faut couper un morceau de lard en forme de carré long; quand il est bien paré, le couper sur le travers, à distance égale, dans l'ordre que représente le dessin 34; l'égaliser ensuite avec la lame du couteau, et le couper horizontalement, de façon à former des lardons carrés d'une égale épaisseur. La lardoire doit évidemment s'adapter à l'épaisseur des lardons.



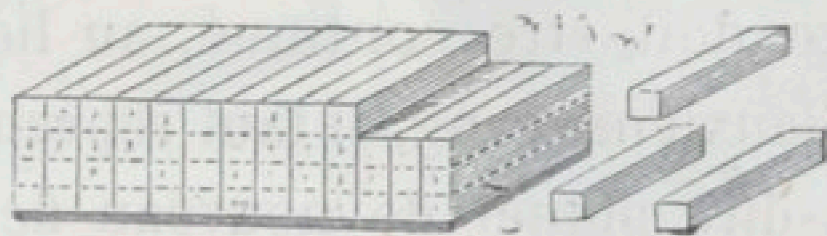


Fig. 34. Fig. 35.

Pour piquer, il faut être commodément assis; prendre la viande sur un linge blanc, l'appuyer sur le genou gauche. La lardoire doit être piquée dans les chairs de droite à gauche, et non en avant; c'est-à-dire, que les lignes de lardons doivent être disposées, par rapport au regard, de manière que l'œil puisse les embrasser dans leur ensemble;

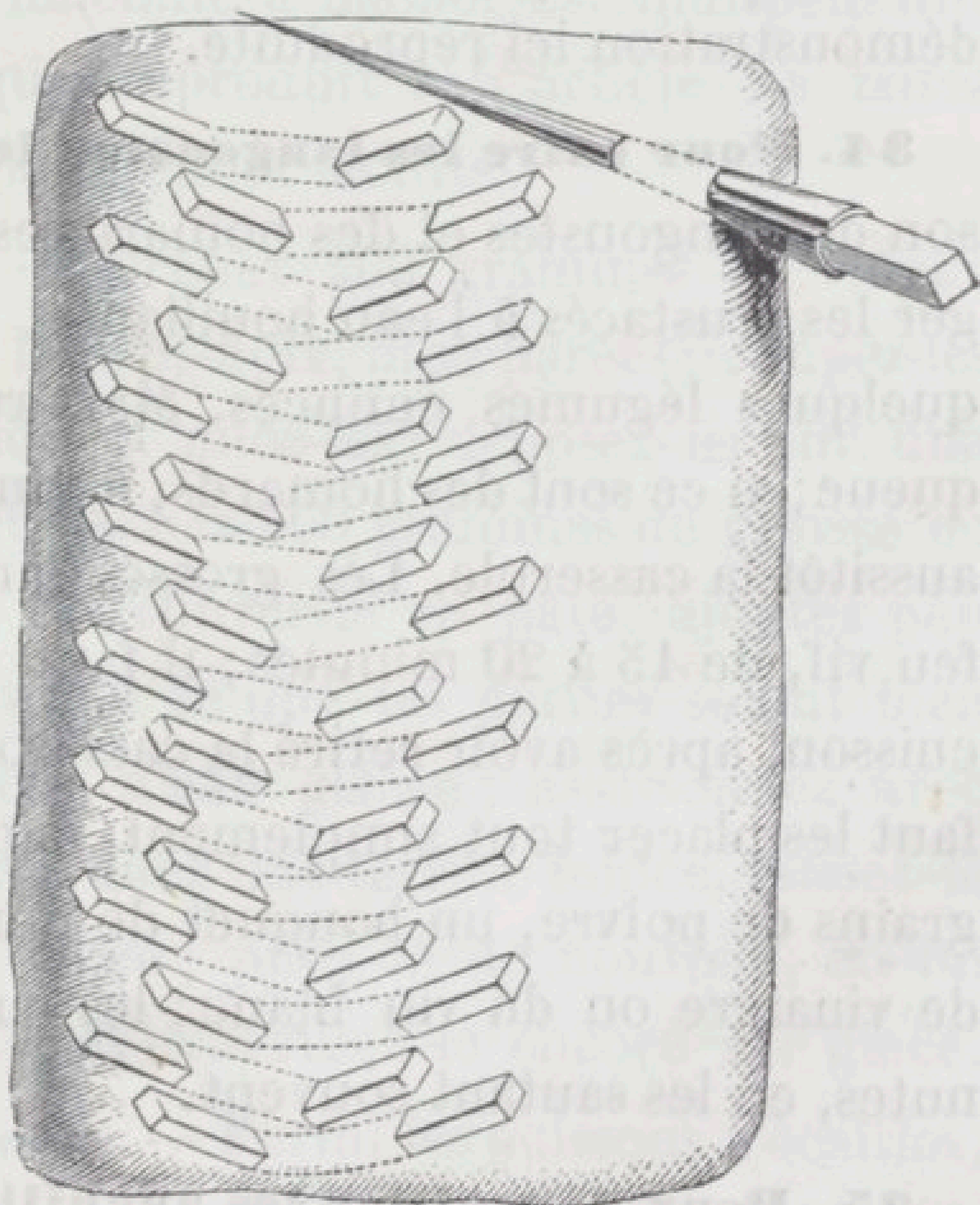


Fig. 36.

pour être plus précis encore, j'ajoute que la viande doit être, par rapport au corps de celui qui pique, placée exactement dans le même sens où elle se trouve représentée par le dessin 36. La lardoire munie de son lardon doit être piquée dans les chairs à une profondeur calculée sur la longueur du lardon; mais la lardoire doit être retirée des viandes, de façon à faire rester le lardon dans les chairs : ce lardon doit être visible des deux bouts, sans être plus long d'un côté que de l'autre. Voilà précisément ce qui est difficile à obtenir du premier coup.

Quand une première ligne est piquée, les lardons de celle qui suit, doivent être glissés entre les premiers, et sortir juste à moitié de l'épaisseur de la viande prise par la première ligne ; un coup d'œil jeté sur le dessin, démontre exactement la méthode. Mais quand ces deux lignes sont piquées, si le piquage doit être continué, au lieu de piquer la lardoire entre les lardons du deuxième rang, il faut reprendre l'opération à son point de départ, c'est-à-dire piquer de nouveau deux lignes dans l'ordre primitif, en observant seulement que les bouts des lardons de la deuxième division viennent se perdre dans la dernière ligne de la première division. Voilà, en résumé, la théorie du piquage, rendue plus compréhensible encore par la démonstration ici reproduite.

34. Pour cuire les langoustes, les homards et les écrevisses. — La cuisson des langoustes et des homards est tout à fait simple; elle consiste à plonger les crustacés à l'eau bouillante, salée, légèrement acidulée, mêlée avec quelques légumes émincés. Mais avant de les plonger, il faut en ficeler la queue; si ce sont des homards, il faut également ficeler les pattes, et couvrir aussitôt la casserole. Les grosses langoustes et les homards doivent cuire à feu vif, de 15 à 20 minutes; il faut les laisser refroidir à moitié dans leur cuisson, après avoir retiré la casserole du feu. Pour cuire les écrevisses, il faut les placer tout simplement dans une casserole avec du sel, quelques grains de poivre, un bouquet de persil, quelques légumes émincés, un peu de vinaigre ou du vin blanc; les cuire ainsi à feu vif, pendant 8 à 10 minutes, en les sautant souvent.

35. Pour dépouiller les anguilles. — Il faut d'abord tuer les anguilles; quand elles sont grosses, les accrocher par la tête, cerner la peau tout autour du cou, au-dessous des nageoires, en la coupant légèrement, afin de

pouvoir la saisir; la prendre alors avec un linge, afin de la refouler tout le long du corps, en la renversant. Les petites anguilles, il suffit de les échauder ou les flamber, après avoir cerné la peau du cou, puis enlever cette peau en frottant, avec un linge.

36. Pour hacher les viandes (dessin 37). — Autrefois, on hachait les viandes avec des couteaux en forme de demi-lune, d'un maniement incommode et dangereux. Aujourd'hui, on emploie plus communément de petites machines à hacher d'une grande précision, très-expéditives, et donnant d'excellents résultats. On trouve des machines de différentes constructions et à des prix modérés : les unes sont de forme demi-sphériques et tournantes, les autres sont cylindriques; les unes et les autres arrivent au même résultat par des combinaisons différentes. Une petite machine à hacher est indispensable dans une cuisine bourgeoise ; celle que reproduit cet article ne laisse rien à désirer sous le rapport du travail et de la facilité.

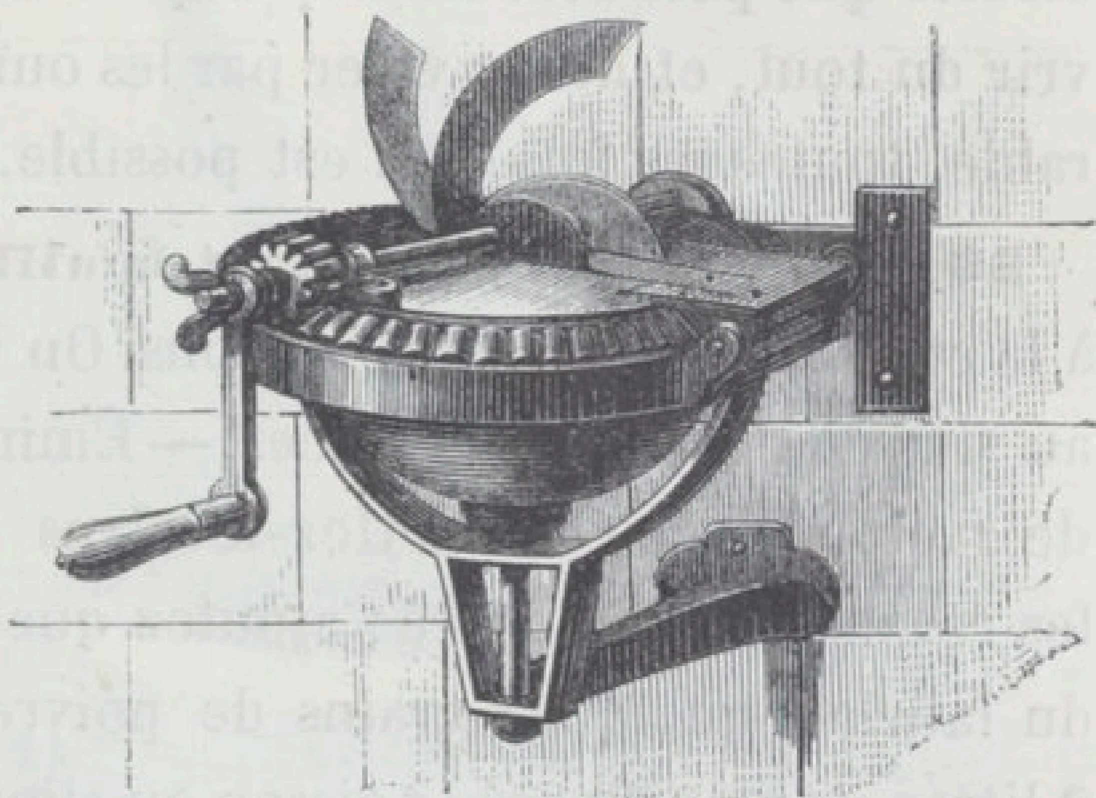


Fig. 37.

37. Pour préparer le godiveau. — Prenez 200 grammes de viande maigre de veau, du filet-mignon ou de la sous-noix, bien parées ; coupez-les en morceaux, mettez-les dans le mortier, et pilez-les ; déposez-les sur une assiette, tenez-les au frais. Épluchez et hachez 400 grammes de graisse de rognon de bœuf, pilez-la ; quand elle est convertie en pâte, ajoutez peu à peu la viande pilée ; pilez le tout, jusqu'à ce que les parties soient bien mêlées, en ajoutant quelques cuillerées d'eau glacée ; assaisonnez avec sel et épices ; 5 minutes après, déposez-le dans une terrine mince, laissez-le reposer pendant une demi-heure, sur glace ; pilez-le de nouveau, en lui additionnant 2 œufs ; retirez-le ensuite, et travaillez-le encore sur glace.

38. Pour écailler et nettoyer le poisson. — Parmi les poissons à écailles, il n'est guère que les sardines et les rougets qui ne soient pas écaillés, s'ils sont destinés à être grillés. Mais il est quelques espèces, les soles par exemple, auxquelles on retire la peau, au lieu de les écailler ; il en est de

même des brochets et des carpes : au lieu de les écailler, on peut glisser le couteau entre la peau et les écailles, afin d'enlever celles-ci par bandes.

Par exception, il est des poissons qu'on ne vide pas, tels que les goujons, les anchois, les sardines et les rougets; mais, dans ce cas même, il convient toujours d'arracher les ouïes. Les poissons exigeant d'être vidés le sont ordinairement par le ventre ; mais cette ouverture doit toujours être aussi étroite que possible. Dans quelques cas, il convient même de ne pas les ouvrir du tout, et de les vider par les ouïes; ce procédé est sans doute préférable, toutes les fois qu'il est possible.

39. Pour préparer le court-bouillon. — Le court-bouillon est employé à la cuisson de différents poissons. On le prépare au vinaigre, au vin blanc et au vin rouge, selon les espèces. — Émincez 2 carottes, 2 oignons, un morceau de racine de céleri ; mettez-les dans une casserole avec du beurre, faites-les revenir à feu modéré ; ajoutez quelques branches de persil, du thym et du laurier, quelques grains de poivre et clous de girofle ; mouillez avec 2 litres de bouillon de poisson ou simplement de l'eau chaude et un demi-litre de vinaigre. Écumez le liquide, salez à point, faites-le bouillir pendant un quart d'heure ; passez-le ensuite, et employez-le. On opère de même pour le court-bouillon au vin, avec cette différence que la quantité de vin est dans les proportions de trois parties pour une partie de bouillon ou d'eau.

40. Pour préparer la panade. — La panade est employée comme auxiliaire des farces, pour leur donner le corps et la consistance nécessaires. On prépare la panade avec de la farine de froment ou de la farine de riz : ce qui est préférable. Voici la méthode d'opérer : versez dans une petite casserole la valeur d'un verre d'eau, ajoutez un grain de sel et un morceau de beurre ; faites bouillir le liquide, retirez-le aussitôt du feu, incorporez-lui la quantité nécessaire de farine, de façon à obtenir une bouillie un peu consistante ; quand la pâte est liée, desséchez-la sur feu, jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole ; versez-la alors dans une terrine, laissez-la refroidir avant de l'employer.

41. Pour préparer le hachis de porc. — Prenez des chairs maigres de porc, tirées des parties du cou ou de l'épaule ; retirez-en toute la graisse et les nerfs, hachez-les ; hachez séparément un égal volume de lard froid et la

graisse de la viande; mêlez les deux parties, hachez-les ensemble, assaisonnez avec sel et épices.

42. Pour préparer la farce de veau (dessin 38). — Quand on veut obtenir une bonne farce de veau, il faut n'employer que les filets-mignons ; à défaut, la partie de la noix ou sous-noix.

Pour 500 grammes de viande, prenez 300 grammes de panade et 300 grammes de beurre ; on peut avantageusement remplacer le beurre par de la tétine de veau cuite, refroidie, parée et coupée en dés avant d'être pilée.

Pilez d'abord la viande, ajoutez la panade, peu à peu, puis le beurre, également peu à la fois. Assaisonnez avec sel et épices; ajoutez 2 jaunes d'œuf, pilez encore et passez au tamis. — Les farces ne sont vraiment délicates que si elles sont bien pilées, longtemps pilées; elles doivent toujours être essayées avant l'emploi.

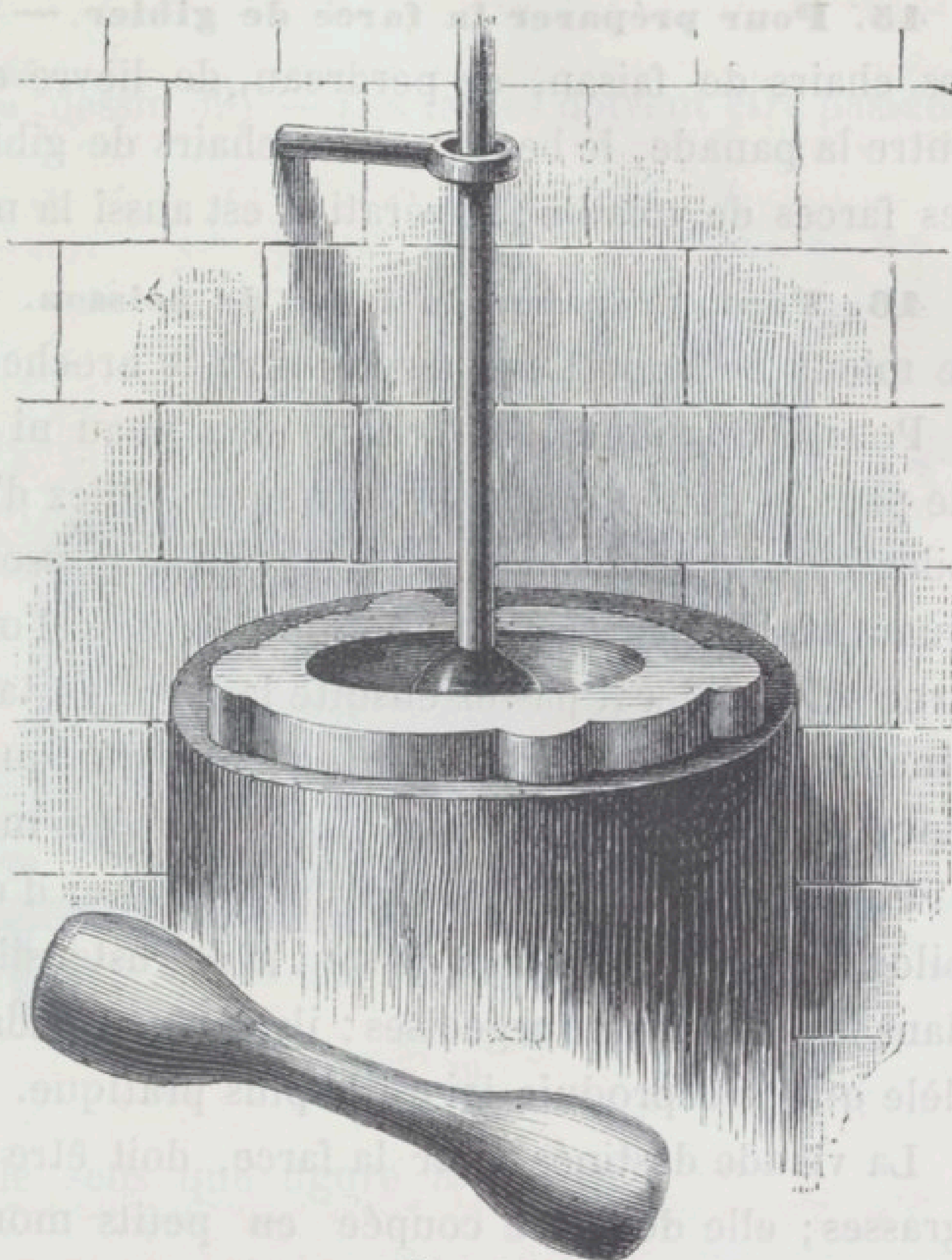


Fig. 38.

43. Pour préparer la farce au pain. — Prenez de la mie de pain blanc et frais; imbibez-la d'abord avec de l'eau, puis exprimez-en l'humidité; mettez-la dans une casserole avec un peu de bouillon, broyez-la et cuisez-la en panade épaisse; laissez-la à peu près refroidir ; mêlez-lui un peu de graisse de rognon de bœuf hachée, un peu d'oignon et de persil hachés : l'oignon peut être supprimé ; ajoutez encore 2 ou 3 œufs selon la quantité de farce.

44. Pour préparer la farce de volaille. — Pour 500 grammes de

chairs de volaille sans peau ni nerfs, prenez 300 grammes de panade et autant de beurre ou de tétine de veau, 2 jaunes, assaisonnement. Même opération que précédemment.

45. Pour préparer la farce de gibier. — On prépare des farces avec les chairs de faisan, de perdreau, de lièvre et de lapin. Les proportions entre la panade, le beurre et les chairs de gibier sont les mêmes que pour les farces de volaille ; l'opération est aussi la même.

46. Pour préparer la farce de poisson. — Les poissons s'adaptant le mieux à l'apprêt des farces, sont le brochet, le gros merlan, la tanche.

Pour 500 grammes de chairs sans peau ni arêtes, prenez 350 grammes de panade et 250 grammes de beurre. Pilez d'abord les chairs, retirez-les ; pilez la panade, en mêlant peu à peu le poisson, puis le beurre par petites quantités à la fois ; ajoutez 2 ou 3 jaunes d'œuf et un blanc ; assaisonnez avec sel et épices ; passez ensuite la farce au tamis, mettez-la dans une terrine, travaillez-la fortement pendant quelques minutes avec une cuiller pour la lisser ; tenez-la sur glace jusqu'au moment de l'employer.

Pour bien piler les farces, il faut disposer d'un grand mortier et d'un bon pilon ; malheureusement ce sont là des ustensiles qu'on rencontre rarement dans les cuisines bourgeoises ; ils sont cependant bien nécessaires : le modèle que je reproduis ici est le plus pratique.

La viande destinée pour la farce, doit être bien énervée, et sans parties grasses ; elle doit être coupée en petits morceaux, avant de la mettre dans le mortier ; quand elle est broyée et convertie en pâte, on lui mêle la panade, refroidie ; on les pile ensemble, jusqu'à ce qu'elles ne forment qu'un corps lisse et compacte ; à ce point, on additionne le beurre, par petites parties, et sans cesser de piler. Après le beurre, on ajoute les œufs et l'assaisonnement. Quelques minutes après, on passe la farce au tamis.

47. Pour préparer la pâte à nouilles. — La pâte à nouilles est préparée dans les proportions de 5 à 6 œufs entiers pour 500 grammes (une livre) de farine. Tamisez la farine sur la table, faites la fontaine ; mettez dans le centre une pincée de sel, 5 ou 6 œufs entiers, et 2 cuillerées (1) d'eau

(1) Quand je dis cuillerée, j'entends le contenu d'une cuiller de table.

froide. Broyez les œufs avec la main, et incorporez peu à peu la farine, de façon à obtenir une pâte pas trop ferme ; roulez-la sur la table, jusqu'à ce qu'elle soit lisse ; enveloppez-la dans un linge, et laissez-la reposer pendant 10 à 15 minutes.

48. Pour passer les farces (dessin 39). — Les farces doivent être passées aussitôt terminées. Pour les passer, il faut disposer d'un large et fort tamis en crin ou en fil de laiton ; posez celui-ci sur un tabouret, ou une table pas trop haute, avec un plafond rond en dessous. Placez alors la farce sur le tamis, afin de la faire passer en l'appuyant, par parties, avec le plat d'une cuiller en bois, longue et forte, en opérant dans le sens que figure le dessin.

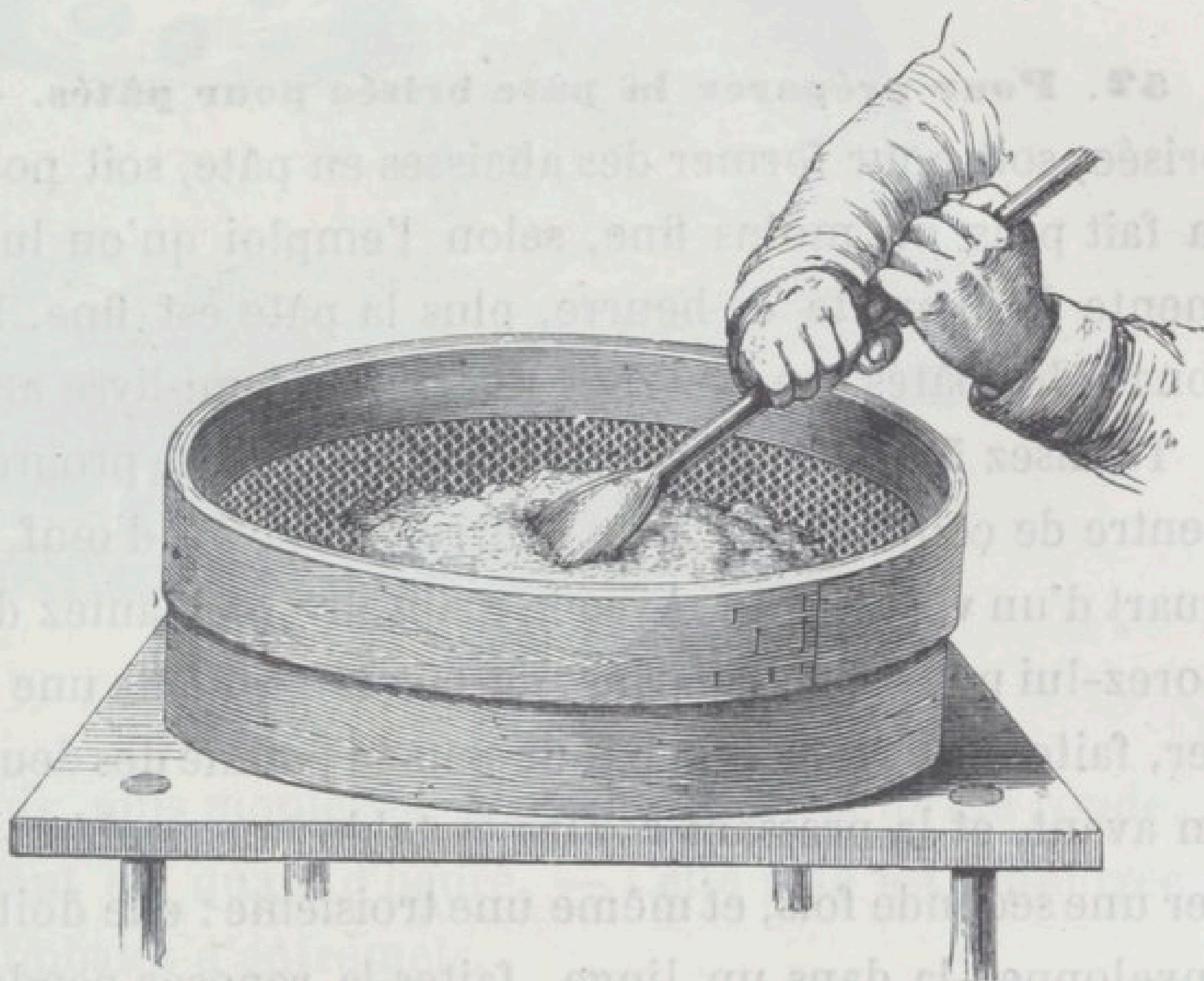


Fig. 39.

49. Pour préparer la pâte à frire. — Déposez dans une terrine 200 grammes de bonne farine, un grain de sel, 2 cuillerées d'huile ou de beurre fondu, 1 ou 2 jaunes d'œuf ; à l'aide d'une cuiller en bois, délayez aussitôt la farine, peu à peu, avec la valeur d'un verre d'eau à peine tiède : la pâte doit être lisse, coulante, mais nappant bien la cuiller. Fouettez 3 blancs d'œuf ; quand ils sont bien fermes, incorporez-les à la pâte, mais seulement quelques instants avant d'employer celle-ci.

50. Pour préparer la dorure. — La dorure qu'on emploie en cuisine est simplement composée avec des œufs entiers, bien battus, ou bien avec des jaunes d'œuf délayés dans un peu d'eau.

51. Pour préparer la panure. — On emploie, en cuisine, deux sortes de

panure, l'une sèche, l'autre fraîche ; cette dernière est surtout employée à paner les côtelettes, les croquettes, les filets et les poissons frits. La panure sèche est préparée avec des débris de pain, qu'on fait sécher à l'étuve, pour les piler ensuite, et les passer à travers une passoire. La panure fraîche est préparée avec du pain de cuisine rassis, dont on râpe la mie. On passe également le pain à travers une passoire.

52. Pour préparer la pâte brisée pour pâtés. — On emploie la pâte brisée, soit pour former des abaisses en pâte, soit pour foncer des pâtés. On la fait plus ou moins fine, selon l'emploi qu'on lui réserve; plus on augmente la quantité de beurre, plus la pâte est fine. Dans la pâte qui sert à foncer les pâtés, un tiers par livre, une demi-livre au plus suffit.

Tamisez 500 grammes de farine sur la table propre, faites la fontaine ; au centre de celle-ci, placez le beurre, un jaune d'œuf, une pincée de sel et le quart d'un verre d'eau. Avec la main droite, maniez d'abord le beurre, incorporez-lui peu à peu la farine, de façon à obtenir une pâte lisse ; pour la briser, faites-la passer tour à tour sous la paume des deux mains, en la poussant en avant, et la pressant contre la table ; rassemblez-la alors, afin de la briser une seconde fois, et même une troisième : elle doit être lisse et compacte, enveloppez-la dans un linge, faites-la reposer pendant une heure dans un lieu frais ou sur glace.

53. Pour préparer la pâte brisée, fine. — *Proportions :* 500 grammes de farine, 350 grammes de beurre, 4 décilitres d'eau, 15 grammes de sel.

Tamisez la farine sur la table, rassemblez-la ; faites la fontaine, mettez dans le centre le beurre, l'eau, le sel ; incorporez la farine avec le beurre et l'eau; fraisez la pâte deux ou trois fois; moulez-la, laissez-la reposer. — Cette pâte est employée pour foncer les timbales, tourtes et petits pâtés.

54. Pour préparer la pâte brisée douce (dessin 40). — *Proportions :* 500 grammes de farine, 350 grammes de beurre, 150 grammes de sucre, 3 ou 4 jaunes d'œuf, 2 décilitres d'eau, 10 grammes de sel.

Tamisez la farine sur la table et faites la fontaine (v. dess. 40), c'est-à-dire, rassemblez la farine en tas, puis faites un creux sur le centre, en écartant la farine tout autour de façon à former un cercle. Dans le centre de ce

cercle, placez le beurre, le sucre, le sel, l'eau et les jaunes d'œuf ; avec la main, incorporez la farine avec le beurre et l'eau ; rassemblez la pâte,

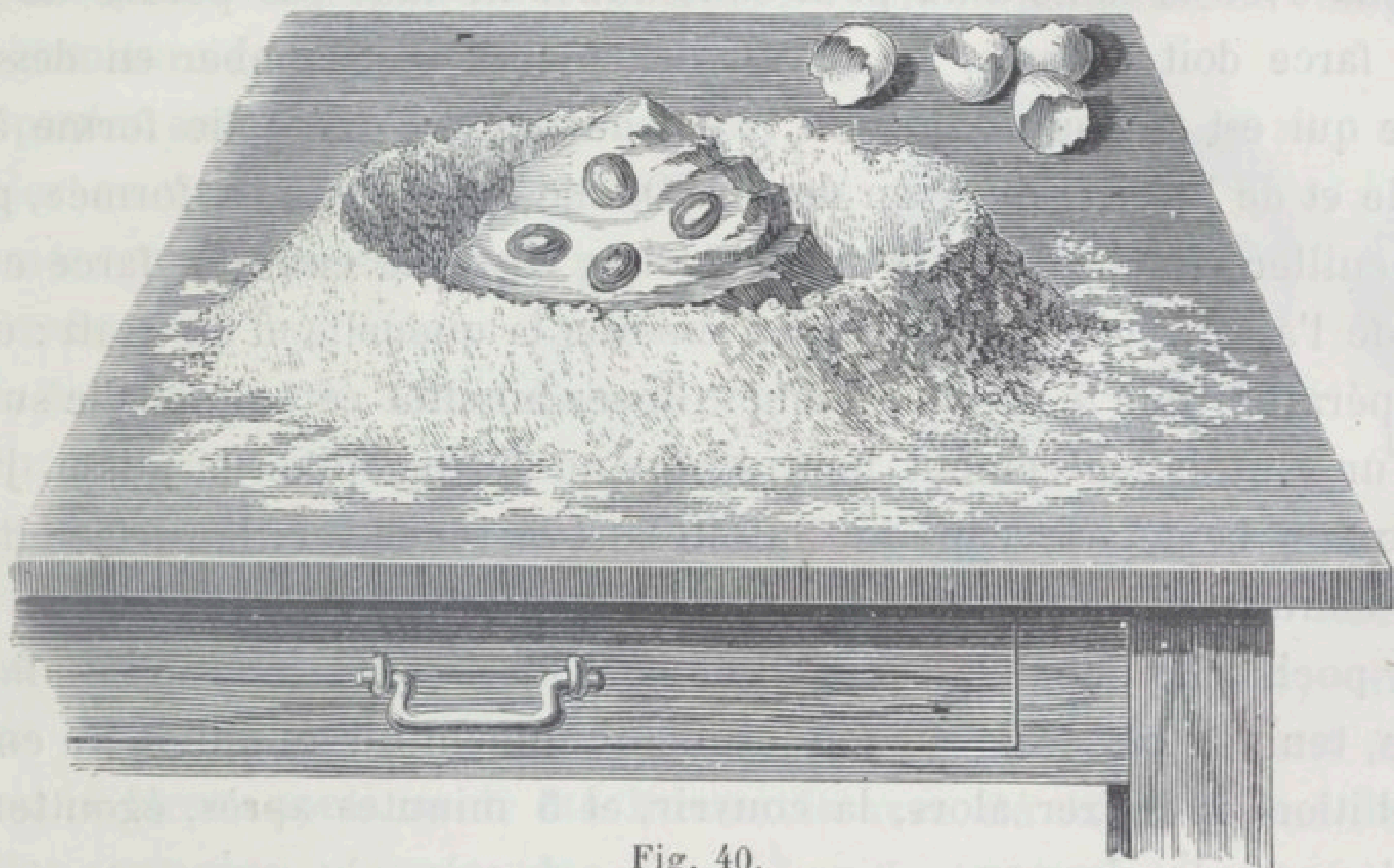


Fig. 40.

fraisez-la deux ou trois fois, puis moulez-la, en lui donnant la forme ronde, et laissez-la reposer pendant un quart d'heure. — Cette pâte est employée pour foncer les flans et timbales d'entremets.

55. Pour mouler les quenelles à la cuiller, et les pocher (dessin 41).

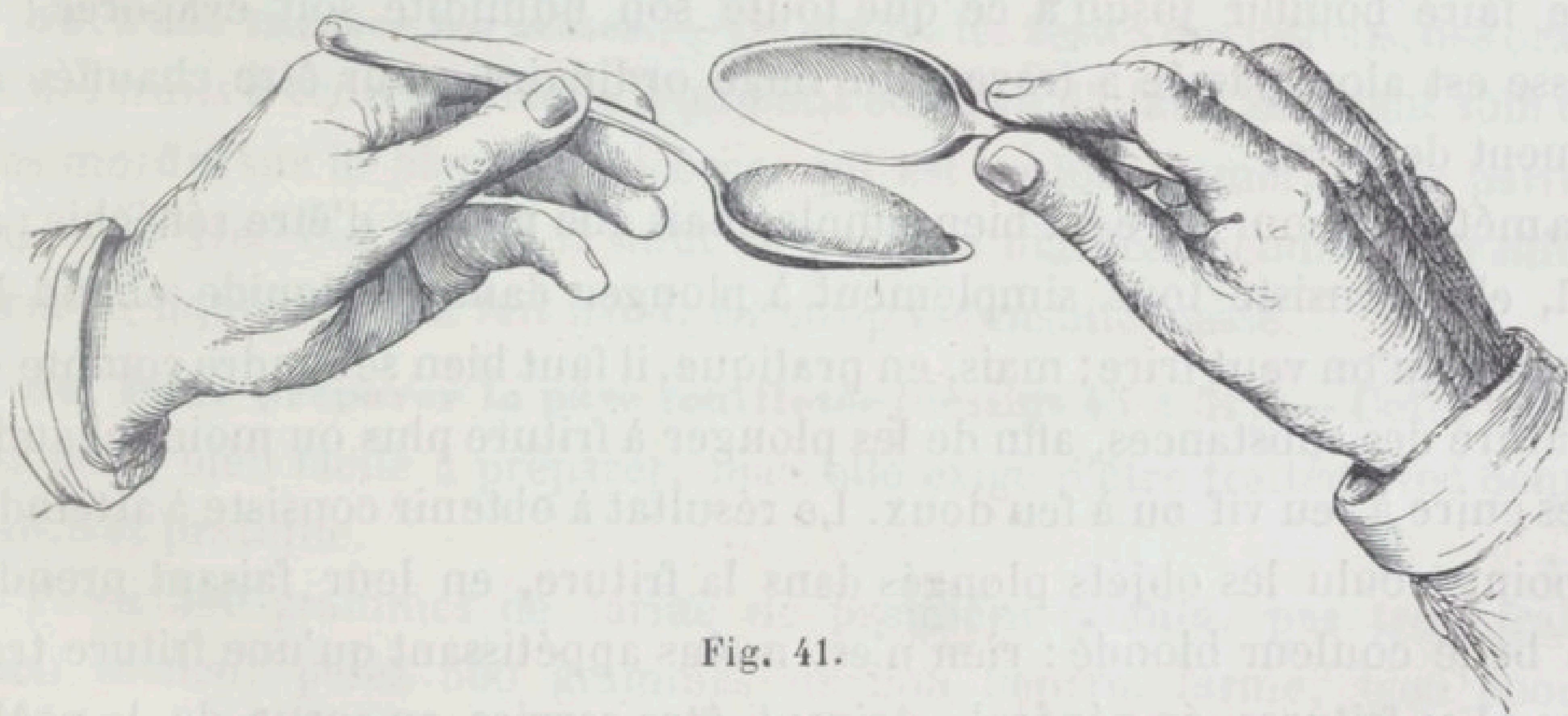


Fig. 41.

— Pour mouler les quenelles, il faut, avant tout, disposer d'une farce bien lisse ; se placer dans un lieu frais, avec une casserole d'eau bien

chaude et deux cuillers à bouche: une de ces cuillers doit rester dans l'eau; l'autre est emplie avec de la farce; celle-ci est arrondie et lissée en dessus avec la lame d'un petit couteau. Il ne faut pas perdre de vue que la farce doit dépasser le niveau de la cuiller et bomber en dessus; mais ce qui est surtout important, c'est de donner une jolie forme à la quenelle et de la bien lisser en dessus. Quand la quenelle est formée, prenez la cuiller chaude avec la main droite, glissez-la entre la farce et le creux de l'autre cuiller, de façon à enlever la quenelle d'un trait : c'est cette opération que le dessin indique. Glissez aussitôt cette quenelle sur le fond d'un sautoir légèrement beurré; quand je dis qu'on la glisse, j'entends qu'on la dépose dans le sautoir sans la renverser: la surface lissée avec le couteau doit toujours rester en dessus.

Pour pocher les quenelles, il suffit de les couvrir avec de l'eau bouillante et salée, tenir la casserole sur feu jusqu'au moment où le liquide va entrer en ébullition; la retirer alors, la couvrir, et 5 minutes après, égoutter les quenelles pour les dresser.

56. Pour préparer la friture et pour faire frire. — On fait frire les aliments dans de l'huile, du saindoux ou de la graisse. Quand on veut employer le dégraissis de cuisine comme friture, il faut auparavant le faire purifier par la cuisson, c'est-à-dire, en retirer toutes les parties aqueuses, et le faire bouillir jusqu'à ce que toute son humidité soit évaporée; la graisse est alors passée à travers un linge ordinaire, pour être chauffée au moment de frire.

La méthode pour frire est bien simple, mais elle mérite d'être réfléchie : au fond, elle consiste tout simplement à plonger dans le liquide chaud les aliments qu'on veut frire; mais, en pratique, il faut bien se rendre compte de la nature des substances, afin de les plonger à friture plus ou moins chaude, et les cuire à feu vif ou à feu doux. Le résultat à obtenir consiste à atteindre au point voulu les objets plongés dans la friture, en leur faisant prendre une belle couleur blonde : rien n'est moins appétissant qu'une friture trop noire. Les fritures, en général, doivent être servies au sortir de la poêle. Dans une cuisine, il faut toujours avoir à sa disposition deux sortes de friture, dont l'une, très-propre, est réservée pour les entremets ou les

hors-d'œuvre frits, et l'autre, moins neuve, sert pour frire les poissons.

57. Pour préparer les quenelles décorées (dessins de 42 à 44). — Les grosses quenelles décorées sont employées comme garniture ou complément de garniture des relevés; elles peuvent être préparées avec de la farce de volaille, de gibier ou de poisson. Ces quenelles sont formées sur des morceaux de papier blanc, beurrés ; on leur donne la forme voulue, à l'aide de la lame d'un petit couteau, en lissant avec soin les surfaces. On décore ordinairement les grosses quenelles avec des truffes ou de la langue à l'écarlate, mais les truffes sont préférables. Le décor aux truffes peut être appliqué sur les quenelles, soit avant de les pocher, soit après; dans le premier cas, les détails du décor sont légèrement incrustés dans la farce, après avoir été humectés avec du blanc d'œuf : les quenelles sont ainsi plongées dans l'eau bouillante, mais avec le papier sur lequel elles ont été moulées. Si les quenelles sont décorées après avoir été pochées, les détails du décor doivent être simplement appliqués, mais préalablement masqués, ou plutôt, humectés, d'un côté, avec de la farce molle, afin de pouvoir les coller. Les quenelles sont pochées, sans ébullition, à l'eau salée.

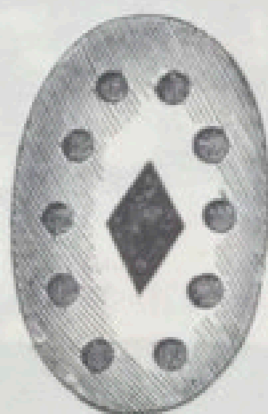
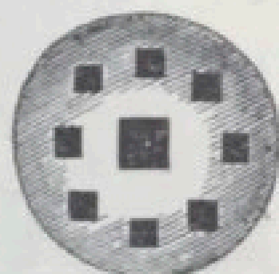

Fig. 42.


Fig. 43.


Fig. 44.

58. Pour infuser les zestes. — On enlève les zestes des citrons, des oranges et des fruits à écorce, à l'aide d'un petit couteau d'office, en ayant soin de ne pas mordre sur le blanc de l'écorce, qui est toujours amer. Pour parfumer un sirop avec ces zestes, il suffit de les faire macérer pendant 20 minutes dans le liquide tout à fait froid. Le sirop est ensuite passé.

59. Pour préparer la pâte feuilletée (dessins 45 à 51). — Cette pâte est, au fond, bien facile à préparer, mais elle exige d'être traitée avec connaissance et pratique.

Pesez 500 grammes de farine de première qualité, pas trop fraîche, bien séchée; pesez 500 grammes de bon beurre, ferme, bien épongé : en été, ce beurre peut être tenu sur glace jusqu'au moment de l'employer; en hiver, il doit être manié dans un linge, afin de lui donner de la souplesse.

Tamisez la farine sur la table ; faites la fontaine ; versez un verre d'eau dans le centre, ajoutez une pincée de sel ; puis avec la main droite, incorporez tout doucement la farine et l'eau, de façon à obtenir une pâte lisse et molle, mais ayant du corps ; travaillez-la 2 minutes seulement : si la pâte est bien faite, elle ne doit s'attacher ni à la table ni à la main. Couvrez-la avec un linge, laissez-la reposer pendant 10 minutes. Saupoudrez alors la table avec un peu de farine, posez la pâte en cet endroit, abaissez et élargissez-la, en la frappant avec la main ; donnez-lui une forme carrée. Maniez vivement le beurre dans un linge, donnez-lui également la forme carrée, mais moins large que la pâte ; posez le beurre sur le centre de celle-ci, puis ramenez les quatre côtés de la pâte sur le beurre, en la croisant, de façon à bien enfermer ce dernier (v. dess. 45).

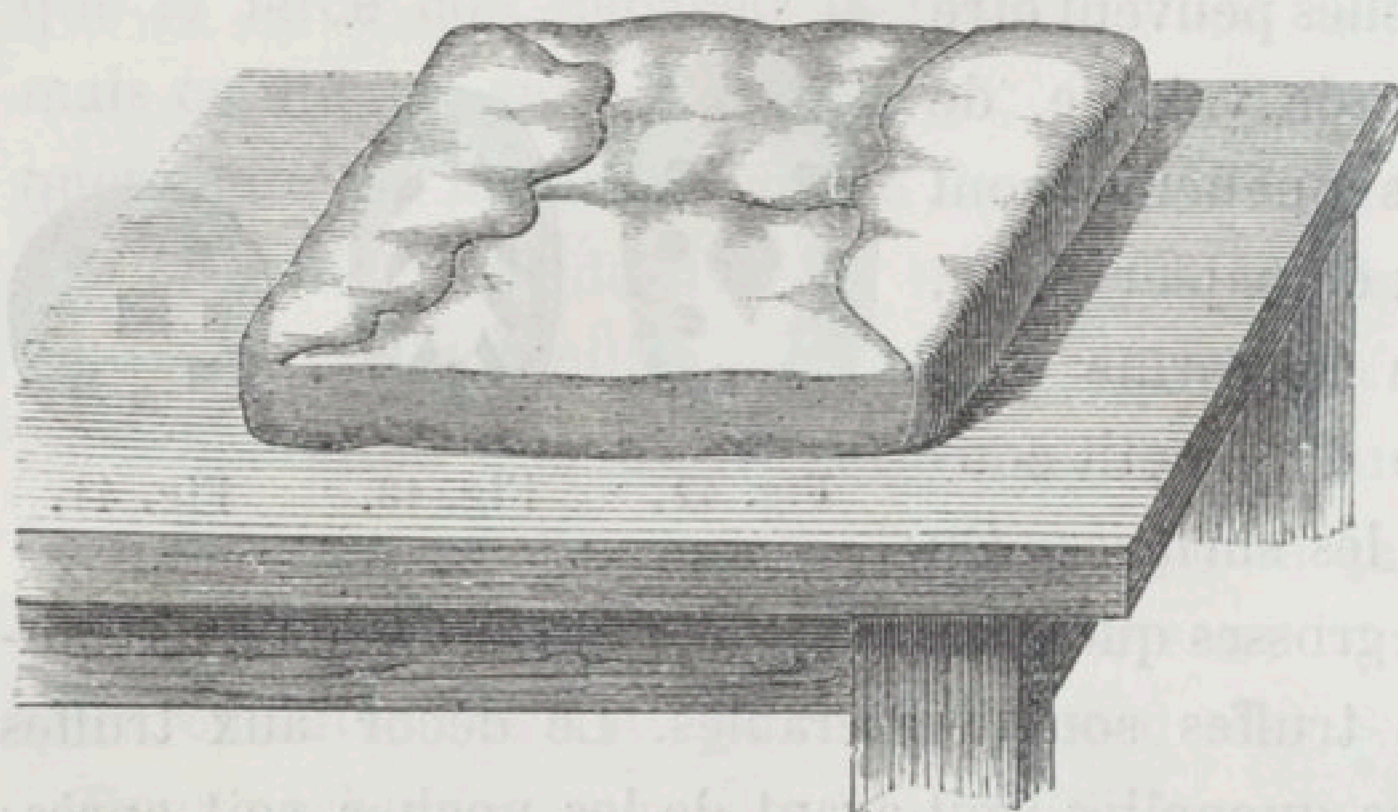


Fig. 45.

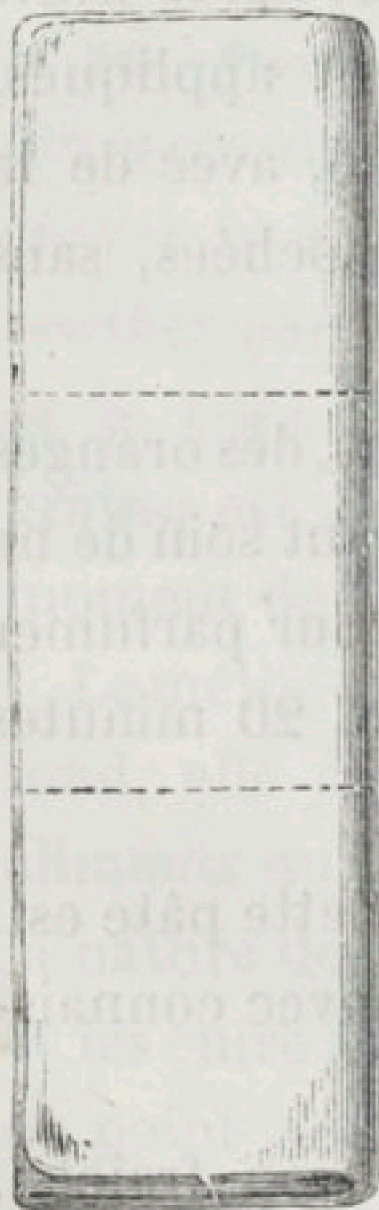


Fig. 46.

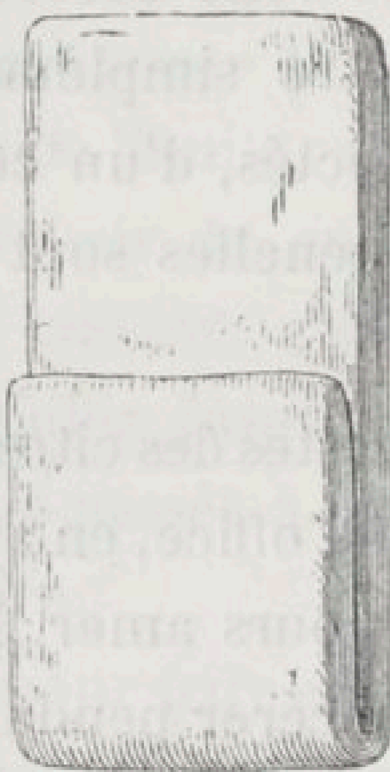


Fig. 47.

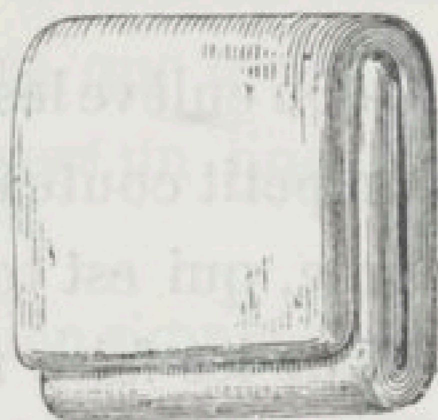


Fig. 48.

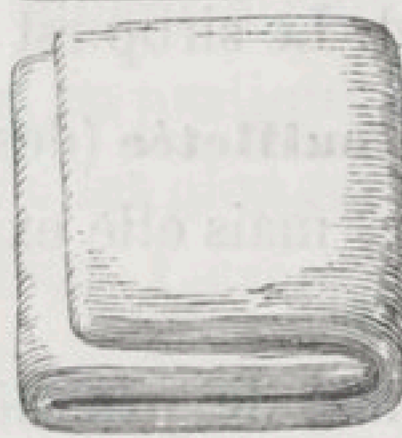


Fig. 49.

Prenez un rouleau à pâtisserie ; avec les deux mains, appuyez ce rouleau sur la pâte, afin de pousser en avant celle-ci, en même temps que le beurre qui est à l'intérieur. Amenez la pâte de l'épaisseur d'un quart de centimètre, en la maintenant droite des deux côtés, telle enfin qu'est représentée la bande figurée par le dessin 46. Prenez

alors la bande du côté le plus rapproché de vous, pour la plier au tiers de sa hauteur (voir dessin 47) ; assujettissez la pâte, en passant le rouleau dessus, et ployez-la aussitôt du côté opposé, de façon à venir couvrir le premier pli : le dessin 48 représente exactement le mode de pliage complet.

A ce point, la pâte a un tour ; pour la plier de nouveau, faites-lui faire un demi-tour à droite (dessin 49), puis abaissez-la à l'aide du rouleau, en la poussant devant vous ; quand elle est aussi mince que la première fois, pliez-la encore : la pâte aura alors deux tours ; à ce point, laissez-la reposer dans un lieu frais ou sur glace, pendant 10 minutes ; puis recommencez l'opération, en lui donnant deux autres tours. Faites-la reposer encore 10 minutes, avant de lui donner les deux derniers tours, toujours en procédant d'après la même méthode.

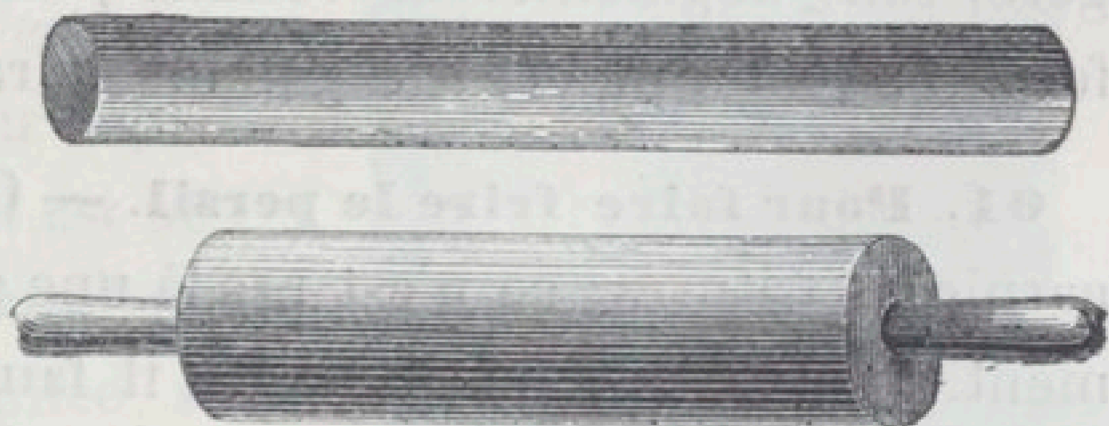


Fig. 50 et 51.

Un obstacle qu'il faut absolument éviter, c'est que le beurre ne s'échappe de la pâte ; cela peut arriver, si la pâte est trop molle, abaissée trop mince, ou si elle n'est pas régulièrement abaissée en couche plane, c'est-à-dire, si elle reste plus épaisse d'un côté que de l'autre. Il n'est pas toujours nécessaire de donner six tours à la pâte : dans certains cas on en donne plus, dans d'autres moins.

En été, il est très-difficile d'obtenir de bon feuilletage sans le secours de la glace ou sans une bonne cave ; mais on peut obvier à cet inconvénient, en remplaçant le beurre par de la graisse de rognons de bœuf. Cette graisse doit préalablement être bien épluchée, puis dégorgée à l'eau fraîche, bien égouttée, et ensuite pilée au mortier, afin d'être convertie en pâte lisse ; on lui donne alors de la souplesse, en la travaillant dans un linge, jusqu'à ce qu'elle soit au point voulu.

Les deux modèles de rouleaux reproduits ici représentent les deux genres adoptés en pâtisserie : le premier est complétement cylindrique ; c'est le plus usité. Le second est traversé au centre par une baguette

mobile formant manivelle sur les deux bouts. Ce genre de rouleau est celui qu'on emploie dans les contrées du Nord.

60. Pour fouetter la crème. — Pour que la crème puisse être fouettée et devenir légère, elle doit être bien pure et bien reposée. On la tient sur glace pendant 12 heures ; puis on la verse dans une bassine, en la décantant, et on la fouette avec un fouet en osier. Si la crème est de bonne qualité, en quelques minutes elle devient mousseuse et consistante, comme de la meringue ; si la crème est de qualité inférieure, elle reste molle, légère, sans augmenter de volume ; en ce cas, on peut lui mêler, en la fouettant, une pincée de gomme adragante pulvérisée.

61. Pour faire frire le persil. — On emploie souvent le persil frit pour garnir les fritures ; ce n'est pas là une garniture, mais simplement un ornement. Pour faire frire le persil, il faut d'abord détacher les feuilles des tiges, les laver et les bien égoutter ; les plonger à friture chaude, les égoutter aussitôt qu'elles sont roidies et sèches.

62. Pour préparer le vert-d'épinards. — Le vert-d'épinards est souvent employé pour nuancer les purées pour potage, les beurres, les sauces, et même le sucre ; il est préparé avec des épinards frais, propres, bien pilés, puis pressés à travers un linge grossier, afin d'en extraire tout le suc ; ce suc est placé dans un poêlon à sucre, chauffé jusqu'à ce qu'il se décompose ; il est alors versé sur un tamis fin, où la partie colorante s'attache, tandis que le liquide s'échappe. Pour colorer les soupes, on ne doit employer autre chose que du vert-d'épinards.

63. Pour préparer les fines-herbes crues et cuites. — Les fines-herbes crues comprennent : les feuilles de persil, de cerfeuil et d'estragon, la ciboulette et l'oignon, les uns et les autres hachés. Les fines-herbes cuites sont composées : d'échalotes et oignon hachés, de champignons frais, de truffes et persil également hachés. Pour cuire ces fines-herbes, il faut d'abord placer l'oignon ou l'échalote dans une casserole avec du beurre, les faire revenir sans prendre couleur ; ajoutez ensuite les champignons hachés, cuisez-les, en les tournant, jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité ; ajoutez alors les truffes et le persil, assaisonnez de bon goût, et retirez du feu. Les truffes peuvent être supprimées.

64. Pour sangler les sorbetières (dessin 52). — Les sorbetières sont de deux espèces, les longues et celles de forme sphérique. Les premières sont en étain, les autres en cuivre étamé. Je reproduis ici un modèle des deux genres.

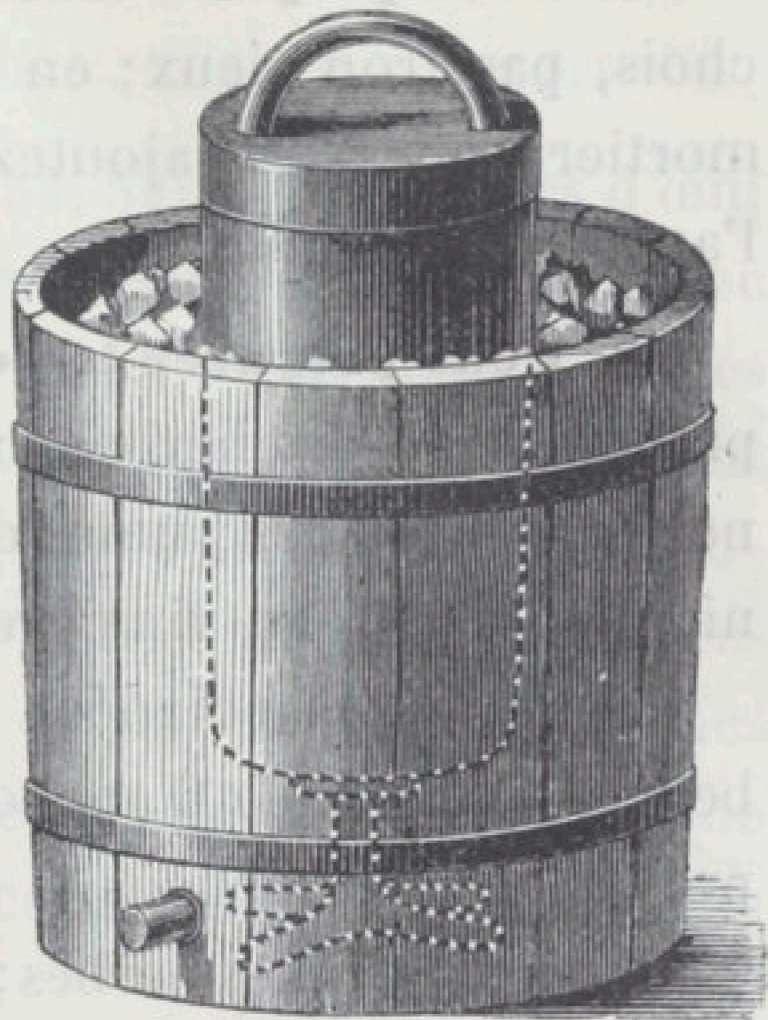


Fig. 52.

Pour être sanglées, les sorbetières doivent être disposées dans un seau assez large pour laisser un espace suffisant entre la sorbetière et le bois. Pour sangler une sorbetière longue, en étain : si elle n'est pas munie au fond d'un pivot central, sur lequel elle peut trouver un appui solide, il est nécessaire de placer au fond du seau un épais morceau de glace ; car la glace pilée ne résiste pas suffisamment. Cette glace doit être largement saupoudrée avec du sel marin, pilé ; quand la sorbetière est posée sur la glace, il faut l'entourer avec de la glace pilée, bien égouttée et salée (pour 10 livres de glace, il faut 3 livres de sel), en la rangeant par couches bien serrées ; mais, quoique la glace soit préalablement salée, il faut néanmoins saupoudrer chaque couche avec du sel, car celui-ci, il ne faut pas l'oublier, est l'auxiliaire le plus actif de la congélation : la glace seule, sans sel, peut refroidir un liquide sucré, mais elle ne peut jamais le faire congeler.

65. Pour préparer les liaisons aux œufs. — Les liaisons sont composées, avec des jaunes d'œuf délayés, soit avec de la crème, soit avec du bouillon : avant d'être employées, elles doivent être passées au tamis.

66. Pour préparer la montglas. — On prépare des montglas de volaille, de gibier, de foie-gras, de ris de veau, en coupant ces viandes en gros filets plus ou moins épais et longs, selon leur nature et l'usage auquel la montglas est destinée : la montglas n'est en somme qu'une grosse julienne. Aux chairs de volaille, de gibier ou autres, coupées en montglas, on mêle ordinairement des champignons, des truffes ou de la langue à l'écarlate. Ces

garnitures sont liées avec une bonne sauce brune ou blonde ; elles doivent chauffer sans ébullition, au bain-marie.

67. Pour préparer le beurre d'anchois. — Il faut se procurer de bons anchois, pas trop vieux ; en supprimer les arêtes, mettre les filets dans un mortier ; pilez-les ; ajoutez deux fois leur volume de bon beurre ; passez l'appareil au tamis.

68. Pour préparer le beurre montpellier. — Le beurre montpellier est préparé avec des herbes aromatiques fraîches (estragon, cerfeuil, pimprenelle, civette), des jaunes d'œuf durs, des anchois salés, des câpres et cornichons confits au vinaigre, et enfin avec du beurre.

Pour 2 fortes poignées d'herbes aromatiques, il faut 250 grammes de beurre, les filets de 6 anchois, 4 à 5 jaunes d'œuf durs, 2 cuillerées de câpres, 4 gros cornichons.

Triez d'abord les herbes ; lavez-les, faites-les blanchir pendant 2 minutes dans un poêlon à sucre ; quand elles sont bien égouttées, exprimez-en l'humidité, en les pressant entre les mains ; pilez-les alors et mêlez-leur les jaunes d'œuf, les filets d'anchois et les cornichons, hachés, en dernier lieu, le beurre. Passez l'appareil au tamis, déposez-le dans une terrine, chauffez-le très-légèrement, puis travaillez-le avec une cuiller, jusqu'à ce qu'il soit lisse et crémeux : on peut lui mêler quelques parties de vert-d'épinards.

69. Pour préparer le beurre manié. — Le beurre manié est souvent employé pour lier au moment les sauces légères. Pour préparer ce beurre, il suffit de le placer dans une petite terrine et d'y mêler, à l'aide d'une cuiller en bois, une égale quantité de farine, de façon à former une pâte lisse, sans grumeaux.

70. Pour préparer le beurre d'écrevisses. — Prenez les coquilles des queues, des coffres, et des pattes, de quelques écrevisses, cuites ; pilez-les avec du beurre, déposez-les dans une petite casserole ; posez celle-ci sur feu très-doux, cuisez les coquilles, jusqu'à ce que le beurre soit coloré ; il faut avoir soin de les retourner souvent. Mouillez ces coquilles avec un peu d'eau chaude, faites bouillir le liquide pendant 5 minutes, puis versez le tout dans un linge ; tordez celui-ci à deux personnes, en ayant soin de faire

tomber le liquide dans une terrine, ayant un peu d'eau froide au fond, afin de faire figer le beurre : quand celui-ci est bien raffermi, enlevez-le, essuyez-le bien. — On opère de même, pour préparer le beurre de homard et celui de crevettes.

71. Pour fouetter les blancs d'œuf (dessins 53, 54). — Les blancs d'œuf qu'on veut fouetter, doivent être choisis frais; ils sont séparés des jaunes avec la plus grande attention, puis déposés dans une bassine non étamée, mêlés avec quelques grains de sel, et fouettés aussitôt. On fouette ordinairement les blancs d'œuf dans une bassine; mais j'ai jugé utile de donner ici le modèle d'une simple petite machine en porcelaine, dans laquelle on peut fouetter des blancs avec la plus grande facilité et sans danger de les voir tourner : cette machine est d'origine

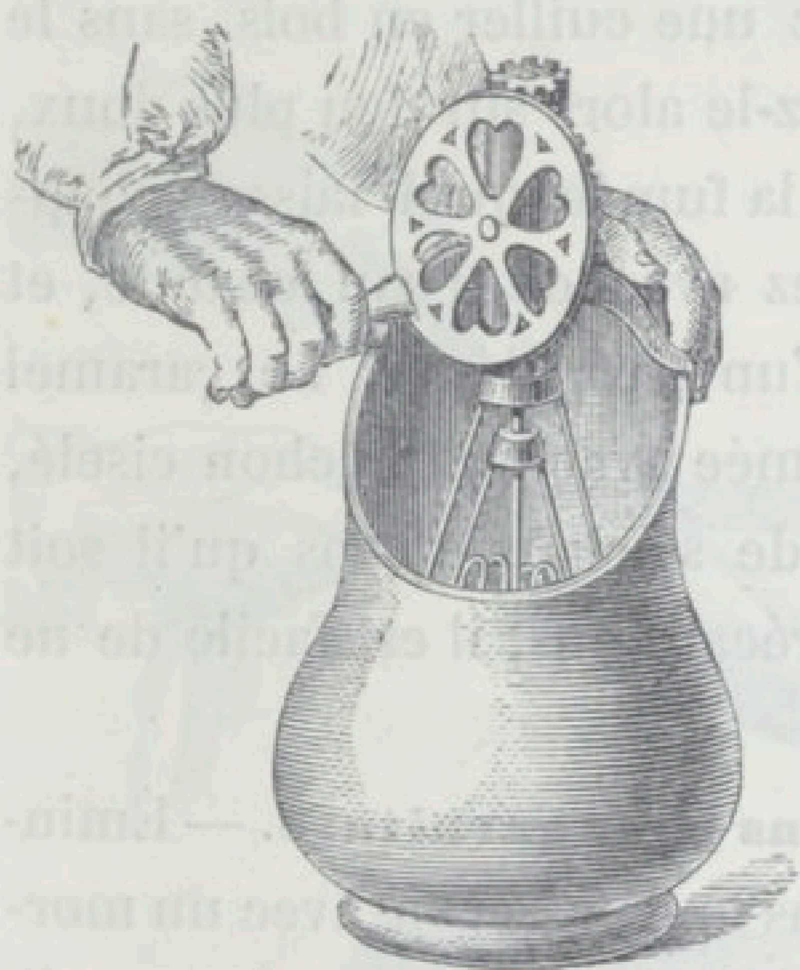


Fig. 53.



Fig. 54.

anglaise; il est regrettable qu'elle ne soit pas répandue dans nos cuisines bourgeoises.

Quand on veut fouetter les blancs dans une bassine, il faut commencer par les fouetter tout doucement, en augmentant la vitesse du mouvement, à mesure que le volume augmente. Il faut fouetter les blancs, de façon à leur faire absorber le plus d'air possible : c'est l'oxygène mêlé à l'albumine, qui fait prendre de la consistance aux blancs d'œuf. Pour être au point voulu, les blancs fouettés doivent être lisses et fermes; s'ils menaçaient de tourner, on les relève par une addition de quelques gouttes d'acide citrique, ou une pincée de sucre en poudre.

Si le fouet est en fil de fer, il faut observer qu'il ne soit pas récem-

ment étamé, car le contact de l'étain neuf fait tourner les blancs : c'est par ce motif qu'on les fouette dans une bassine non étamée.

72. Pour préparer le caramel liquide. — Le caramel liquide, qu'on appelle en cuisine *jus de singe*, est très-nécessaire dans le travail secondaire; on l'emploie pour la colorisation des sauces brunes, et enfin pour tous les liquides dont la nuance est reconnue trop faible. Cependant, le caramel doit être employé avec réserve, car il porte en lui un goût âpre, se communiquant facilement aux liquides colorés avec excès.

Pour préparer le caramel, il suffit de déposer dans un poêlon en terre, ou en cuivre non étamé, une poignée de sucre blanc, en poudre ; posez la casserole sur feu modéré, tournez le sucre avec une cuiller en bois, sans le quitter, jusqu'à ce qu'il soit bien fondu ; retirez-le alors sur feu plus doux, cuisez-le jusqu'à ce qu'il soit très-brun, et que la fumée qu'il laisse échapper devienne blanchâtre ; à ce point, mouillez avec de l'eau chaude, et cuisez jusqu'à ce qu'il arrive à consistance d'un sirop léger. Le caramel doit être conservé dans une petite bouteille, fermée avec un bouchon ciselé, de façon qu'en renversant la bouteille, le liquide s'échappe sans qu'il soit nécessaire d'enlever le bouchon. Avec ces précautions, il est facile de ne verser que la quantité nécessaire.

73. Pour préparer la purée de champignons pour garniture. — Émincez quelques champignons frais, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et le jus d'un citron, un peu de sel ; cuisez à feu vif, jusqu'à ce que l'humidité soit réduite ; pilez-les au mortier avec quelques cuillerées de béchamel, très-serrée ; passez au tamis fin ou à l'étamine. Chauffez la purée, au moment, avec un morceau de beurre, ajoutez une pointe de muscade.

74. Pour préparer la purée de marrons pour garniture. — Enlevez l'écorce des marrons, plongez-les à l'eau bouillante, de façon à pouvoir les monder, en retirant la première peau. Placez-les dans une casserole, mouillez à hauteur avec du bouillon, faites cuire à feu modéré : quand ils sont tendres, le mouillement doit être tout à fait réduit. Pilez les marrons, avec un morceau de beurre, assaisonnez et passez au tamis. Chauffez la purée avec un peu de glace de viande.

75. Pour préparer la purée de céleri pour garniture. — On prend les

pieds de céleri propres, on les émince pour les cuire à l'eau salée ; quand ils sont bien égouttés, on les place dans une casserole avec quelques cuillerées de béchamel, on fait réduire l'appareil, en le travaillant avec une cuiller ; quand il est bien lié, on le passe au tamis. On assaisonne la purée, on la chauffe au moment, en lui mêlant un peu de glace de viande, fondue.

76. Pour passer les purées à l'étamine (dessin 55). — On passe ordinairement à l'étamine les purées de légumes, de volaille et de gibier, qui doivent servir pour potage ou pour garniture. L'étamine est préférable, en ce sens que les purées sont plus lisses et moins graineuses, et aussi parce que le

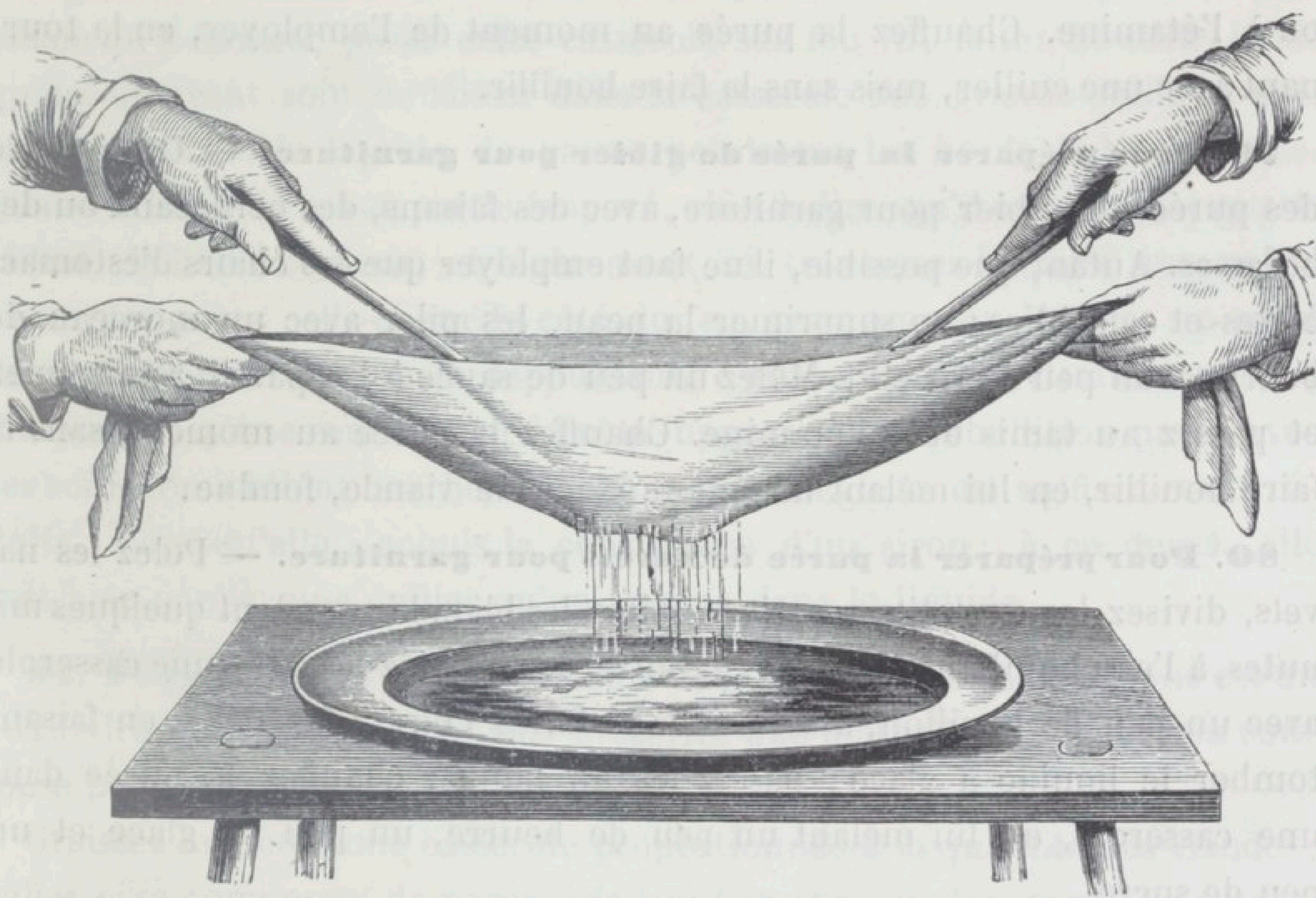


Fig. 55.

tamis offre l'inconvénient de laisser tomber des crins dans les purées. Pour passer les purées, il faut être deux personnes ; prendre l'étamine chacune par un bout, verser la purée dans le creux formé par l'étamine, puis, à l'aide de deux cuillers en bois dont les deux têtes se touchent, exercer une pression violente, de façon à faire tomber la purée dans un vase posé sur un tabouret de cuisine. L'opération repose tout entière sur le mouvement régulier des deux cuillers, qui doivent reculer et avancer ensemble, sans jamais se séparer.

77. Pour préparer les purées de légumes secs pour garniture. — On cuit les légumes à l'eau, selon leur nature ; on les égoutte bien, on les passe au tamis. On place la purée dans la casserole, avec un peu de beurre et de glace ou de sauce. Au moment de servir la purée, assaisonnez-la, chauffez-la, en la remuant, mais sans la faire bouillir.

78. Pour préparer la purée de volaille pour garniture. — Prenez des chairs blanches de poulet ou poularde (250 grammes); supprimez-en la peau, coupez-les en petits morceaux, pilez avec un morceau de beurre, et 4 cuillerées de riz bien cuit ; quand l'appareil est converti en pâte, assaisonnez et mêlez-lui 2 cuillerées de sauce froide, passez au tamis fin ou à l'étamine. Chauffez la purée au moment de l'employer, en la tournant avec une cuiller, mais sans la faire bouillir.

79. Pour préparer la purée de gibier pour garniture. — On prépare des purées de gibier pour garniture, avec des faisans, des perdreaux ou des bécasses. Autant que possible, il ne faut employer que les chairs d'estomac, cuites et refroidies ; en supprimer la peau, les piler avec un morceau de beurre et un peu de riz cuit. Mêlez un peu de sauce à l'appareil, assaisonnez et passez au tamis ou à l'étamine. Chauffez la purée au moment, sans la faire bouillir, en lui mêlant un peu de glace de viande, fondue.

80. Pour préparer la purée de navets pour garniture. — Pelez les navets, divisez-les en petits quartiers, faites-les blanchir pendant quelques minutes, à l'eau bouillante et salée ; égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon, assaisonnez et faites cuire à feu doux, en faisant tomber le liquide à glace ; passez-les au tamis : chauffez la purée dans une casserole, en lui mêlant un peu de beurre, un peu de glace et un peu de sucre.

81. Pour préparer la purée d'artichaut pour garniture. — Émincez quelques fonds d'artichauts cuits; faites-les revenir avec un peu de beurre, assaisonnez et liez-les avec quelques cuillerées de béchamel et un peu de glace ; passez-les au tamis fin ou à l'étamine. Chauffez la purée au moment, en la tournant, finissez-la avec un peu de glace de viande.

82. Pour préparer la purée d'oignons pour garniture. — Choisissez des oignons blancs ; coupez-les en quartiers, faites-les cuire aux trois quarts à l'eau salée, à vase couvert. Égouttez-les, rafraîchissez-les, exprimez-en toute

l'humidité ; mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon, sel, poivre et muscade ; finissez de les cuire, en faisant tomber le mouillement à glace, mêlez-leur alors un peu de béchamel ; travaillez l'appareil sur le feu, jusqu'à ce qu'il soit bien lié ; passez au tamis fin ou à l'étamine. Chauffez la purée au moment, sans la faire bouillir : si la purée doit être brune, mêlez-lui un peu de glace de viande, en la chauffant.

83. Pour préparer la glace de viande. — Pour préparer de la glace de viande, il faut disposer d'une quantité suffisante de bouillon, aussi blanc, aussi frais, aussi pur que possible, bien dégraissé, peu salé. Versez-le dans une grande casserole, en le décantant ; la casserole ne doit cependant être pleine qu'à moitié ; posez cette casserole sur feu vif, faites bouillir le liquide, en ayant soin de laisser dans la casserole une grande cuiller à pot, afin d'empêcher le liquide de passer par-dessus les bords de la casserole. Quand le bouillon est en partie évaporé, c'est-à-dire qu'il est aux trois quarts réduit, de belle couleur, et légèrement lié, transvasez-le dans une petite casserole ; posez celle-ci sur le côté du feu, pour amener la glace au point de consistance voulu, en la dépouillant, c'est-à-dire, en retirant à mesure l'impureté, qui se ramasse sur le côté opposé, d'où l'ébullition part. Avec ces soins, on obtient une belle glace, pure. La glace est suffisamment réduite, alors qu'elle a acquis la consistance d'un sirop ; à ce degré, elle doit bien napper une cuiller qu'on trempe dans le liquide.

84. Pour préparer le jus. — Même dans les petites cuisines, le jus est un auxiliaire indispensable. Je vais prescrire une méthode simple et peu coûteuse pour le préparer.

Graissez le fond d'une casserole proportionnée à la quantité des viandes ; celles-ci se composent de parures de bœuf et de veau ; les morceaux ne doivent pas être trop gros ; mettez-les dans la casserole avec quelques légumes émincés, oignons, carottes, racines de céleri ; posez la casserole sur feu modéré, avec une cuiller dedans ; retournez souvent les viandes, afin de les colorer sur toutes les surfaces ; quand elles sont de belle couleur, mouillez avec un peu de vin blanc ordinaire, laissez réduire celui-ci à glace ; mouillez alors les viandes à hauteur avec du bouillon léger ; mêlez au liquide quelques aromates, quelques parures de volaille crues ou des carcasses rôties ; écumez-le avec soin, et au premier bouillon, retirez-le sur le

côté du feu, afin qu'il ne bouille que partiellement. Quand les viandes sont cuites, dégraissez le jus, passez-le au tamis ou à la serviette dans une large terrine; laissez-le déposer, tirez-le à clair, faites-le réduire jusqu'à ce qu'il soit succulent, ou bien employez-le tel qu'il est.

85. Pour préparer les roux. — Ce qu'on appelle roux, c'est la farine cuite, plus ou moins colorée, avec laquelle on lie ordinairement les sauces. Pour préparer un roux, prenez un peu plus de farine que de beurre; faites fondre celui-ci dans une casserole, et aussitôt qu'il est bien chaud, incorporez la farine, de façon à former une pâte légère; à ce point, retirez la casserole sur feu modéré; cuisez la pâte pendant quelques minutes seulement, si la sauce doit être blonde; faites-la colorer d'un blond foncé, si la sauce doit être brune; le point essentiel consiste à faire colorer la farine sans qu'elle brûle.

86. Pour réduire les sauces. — Quand on fait réduire une sauce, c'est pour la finir et la rendre succulente; il est alors nécessaire d'avoir un bon fonds de volaille ou de gibier à lui mêler : les fonds qu'on veut additionner aux sauces doivent être concentrés autant que possible, afin d'éviter un travail superflu. Pour procéder à la réduction d'une sauce passée et dégraissée, versez-la dans un sautoir à fond épais, faites-la bouillir, en la tournant, sans la quitter; additionnez, peu à peu, le fonds qui doit la bonifier et continuez l'ébullition violente sans cesser de remuer la sauce avec une cuiller plate, en forme de palette, afin qu'elle ne s'attache pas au fond du sautoir. Quand la sauce est réduite à point et aromatisée, passez-la à l'étamine (dessin 58).

87. Pour préparer la sauce béchamel. — Faites fondre un quart de beurre (175 grammes) dans une casserole; ajoutez un quart de farine et 100 grammes de jambon cru, coupé en dés; cuisez la farine pendant 10 minutes sur feu modéré, en la remuant, et sans lui faire prendre couleur; retirez-la du feu, délayez-la peu à peu, avec du lait chaud, mais en évitant de faire des grumeaux : la sauce doit rester consistante. Faites-la bouillir sans la quitter, retirez-la sur le côté du feu; ajoutez un bouquet de persil, mêlé avec une feuille de laurier, quelques grains de poivre et 2 petits oignons. Cuisez la sauce pendant 20 minutes; passez-la ensuite au tamis, dans une autre casserole; faites-la réduire à feu vif, en la tournant et en incorporant, peu

à peu, quelques cuillerées de crème crue. Quand la sauce est serrée, de bon goût, crémeuse, retirez-la.

88. Pour clarifier et filtrer les gelées d'aspic (dessin 56). — On prépare l'aspic, c'est-à-dire la gelée grasse, avec du bon bouillon de volaille ou de gibier, clair et pur, mêlé avec une suffisante quantité de colle faite avec des pieds de veau ou bien avec de la gélatine dissoute. Quand le mélange de la colle et du bouillon est opéré, il faut essayer une petite partie de la composition sur de la glace, afin de juger de sa consistance. Dégraissez alors le liquide avec le plus grand soin, laissez-le à peu près refroidir; mêlez-lui un peu de viande maigre de bœuf (150 grammes par litre de liquide) mêlée avec un œuf entier, un demi-verre de vin blanc, quelques aromates, un peu de cerfeuil et d'estragon; posez la casserole sur le feu, remuez le liquide jusqu'au moment où il va entrer en ébullition; à ce point, ajoutez un filet de bon vinaigre; retirez-le aussitôt sur le côté du feu, tenez-le ainsi jusqu'à ce qu'il soit bien clair. Si après cette première opération la gelée n'était pas suffisamment limpide, laissez-la refroidir et clarifiez-la une seconde fois au blanc d'œuf. Versez-la alors, à l'aide d'une grande cuiller, dans une poche à filtrer, en feutre, suspendue aux quatre angles d'un tabouret à filtrer ayant en dessous une terrine, afin de recueillir le liquide (v. le dessin 56). Pour obtenir la gelée bien pure, il faut reverser les premiers jets dans la poche, jusqu'à ce que le liquide passe tout à fait limpide.

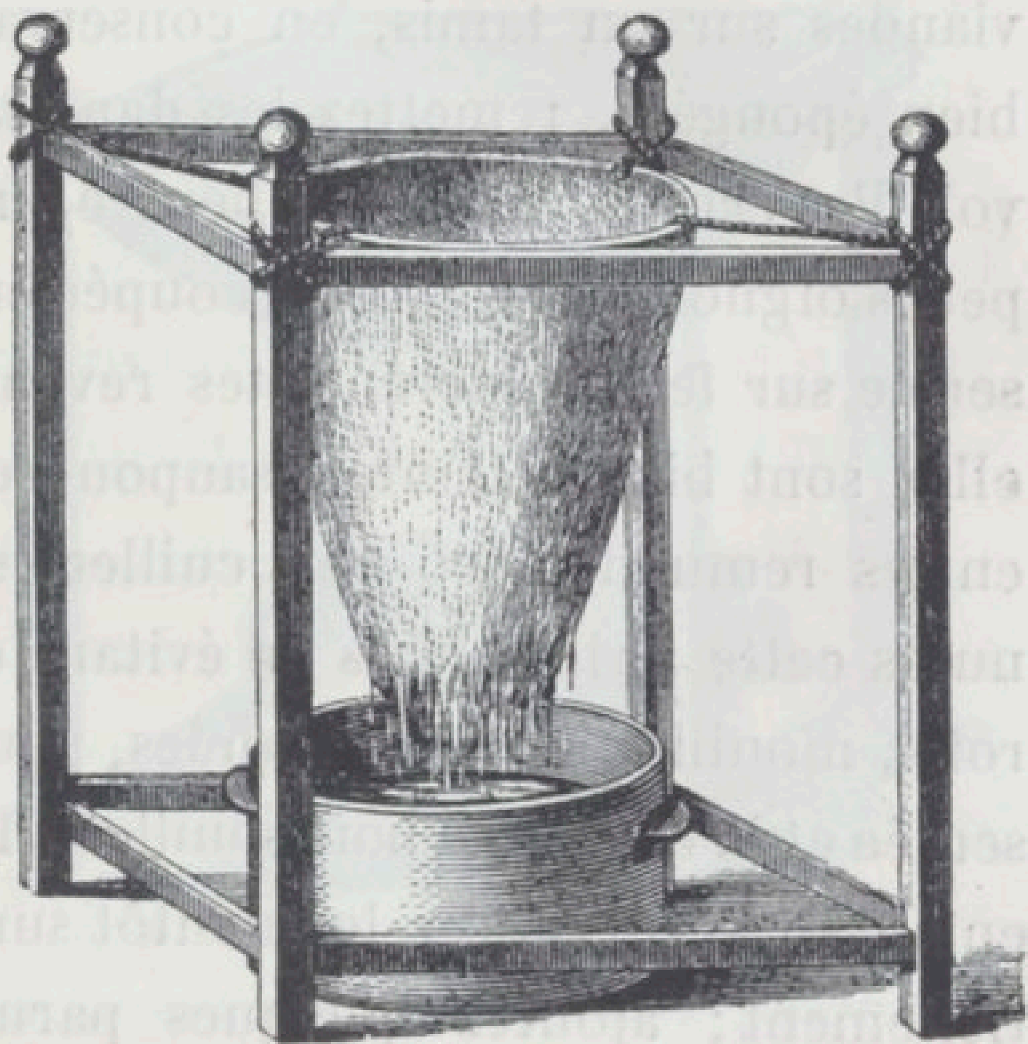


Fig. 56.

89. Pour préparer la sauce blonde. — Dans la grande cuisine, cette sauce porte le nom de *velouté*, elle sert de base à toutes les petites sauces de réduction, qui ne sont pas brunes. Dans la règle, le velouté doit être préparé d'après la même méthode qu'on prépare l'espagnole, c'est-à-dire, en faisant un roux. Mais je vais indiquer une autre méthode, qui simplifie le travail et

arrive à peu près au même résultat; il remplit donc le but qu'on doit chercher à atteindre dans une cuisine bourgeoise : la bonté, avec le moins de frais et d'embarras possibles. Pour opérer, coupez en carrés une épaule ou la moitié d'une épaule de veau; placez-les dans une casserole avec de l'eau, faites chauffer celle-ci jusqu'à l'ébullition, puis égouttez les viandes sur un tamis, en conservant le liquide. Quand les viandes sont bien épongées, remettez-les dans la casserole avec quelques carcasses de volailles crues, un peu de beurre, un peu de jambon cru, coupé, quelques petits oignons, une carotte coupée en deux, un bouquet garni. Posez la casserole sur feu modéré, faites revenir les viandes sans les colorer; quand elles sont bien atteintes, saupoudrez-les avec 2 ou 3 cuillerées de farine, en les remuant avec une cuiller, sans les quitter; cuisez quelques minutes cette farine, mais en évitant qu'elle ne s'attache au fond de la casserole; mouillez alors les viandes, peu à peu, avec la moitié de la cuisson réservée et la moitié de bon bouillon. Tournez le liquide jusqu'à ce qu'il entre en ébullition; retirez-le aussitôt sur le côté, afin qu'il ne bouille que partiellement; ajoutez quelques parures de champignons frais; continuez l'ébullition modérée pendant une heure au moins, en ajoutant, peu à peu, le restant de la cuisson première, mais bien bouillante; avec cette addition, la sauce ne prend pas trop de consistance. Quand les viandes sont à peu près cuites, dégraissez bien la sauce, versez-la dans une terrine, en la passant au tamis. Avant d'employer ce velouté, il est facile de lui donner plus d'onction, en le faisant réduire avec un peu de bonne cuisson de volaille ou de veau, et le finissant selon les exigences que la sauce réclame (voir art. 86).

90. Pour improviser la sauce brune (espagnole). — Dans les cuisines, où on n'a pas toujours la facilité de préparer des sauces à l'avance, voici une méthode qui peut très-utilement être adoptée. Il s'agit d'avoir toujours une terrine de roux (voir art. 85), suffisamment coloré; ce roux, quand il est froid, peut être conservé longtemps sans aucun danger. Quand on veut préparer un peu de sauce brune, il suffit donc d'en couper un morceau, qu'on jette dans la casserole contenant le fonds ou le jus avec lequel on veut préparer la sauce : ce liquide doit être bouillant; on le remue avec une cuiller, jusqu'à ce que le roux soit bien dissous; puis on le retire sur le

côté du feu, afin de cuire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit bien liée et bien dépouillée, c'est-à-dire dégraissée et écumée ; on la passe alors, pour l'employer, soit dans son état naturel, soit après l'avoir fait réduire.

91. Pour passer les consommés (dessin 57). — Pour passer les consommés sans danger, il faut attacher une serviette aux quatre pieds d'un simple tabouret sans fond, disposé sur une table. Au-dessous de la serviette, placez une terrine, afin de recevoir le liquide passé (voir dessin 57) ; versez alors le consommé dans le creux de la serviette, à l'aide d'une grande cuiller. L'opération est des plus simples.

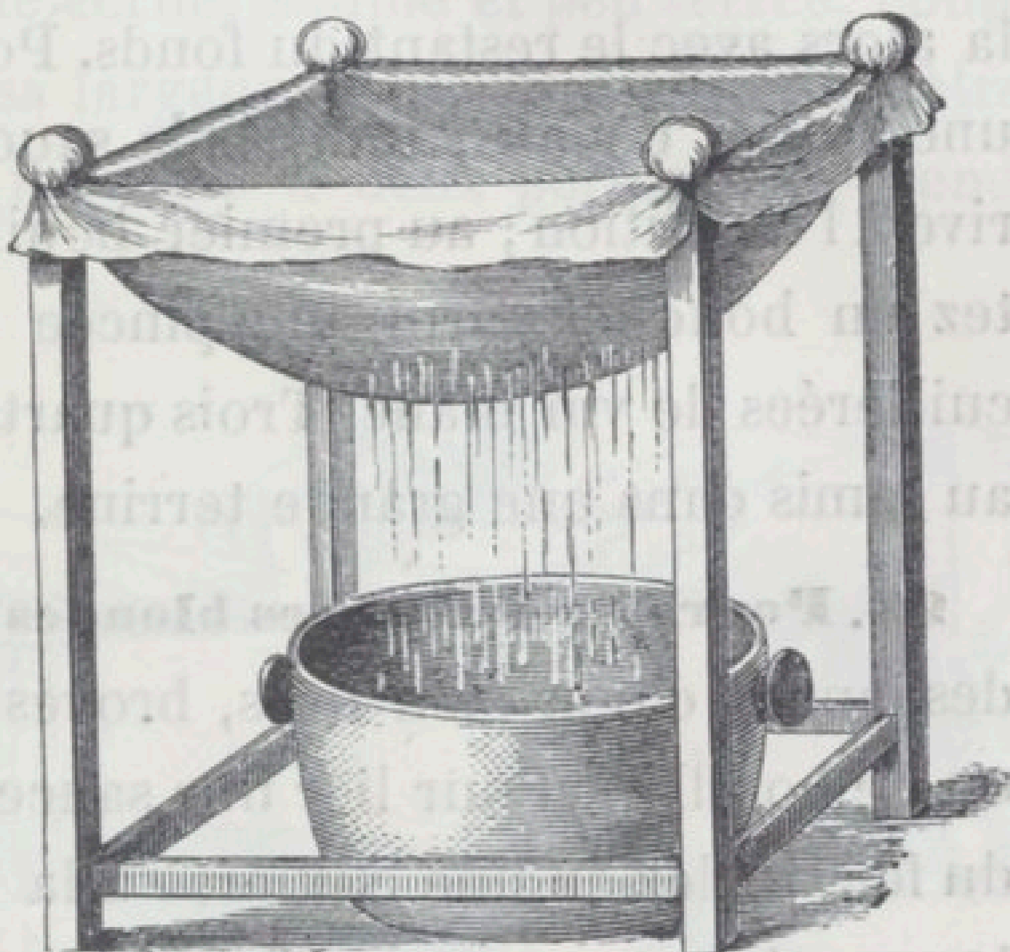


Fig. 57.

92. Pour préparer la sauce brune (espagnole). — La sauce brune porte en cuisine le nom d'*espagnole*, elle est, en fait, la base de toutes les sauces de nuance foncée. Je vais décrire une méthode fort simple pour la préparer, ceux qui voudront employer les grands procédés pourront consulter la *Cuisine classique* et la *Cuisine de tous les pays*.

Déposez dans une casserole beurrée, une épaule ou un jarret de veau coupé en carrés, mais pas de bœuf. A ces viandes, ajoutez quelques carcasses crues de volaille ou une poule entière, afin de pouvoir l'utiliser quand elle est cuite. Ajoutez encore quelques légumes, oignons, carottes, racines de céleri. Faites revenir les viandes, en les tournant à l'aide d'une cuiller ; quand elles sont de belle couleur, mouillez avec un peu de vin blanc ordinaire ; faites réduire celui-ci à glace. Mouillez alors les viandes largement, avec du bon bouillon dégraissé et un verre de vin blanc ; ajoutez quelques aromates, parures de champignons frais, cerfeuil, et enfin, quelques carcasses de volaille ou de gibier, rôtis. Je n'indique pas de mettre du sel, car je suppose que le bouillon est salé. Quand les viandes sont mouillées, écumez le liquide avec soin, et au premier bouillon, retirez-le sur le côté du feu, afin qu'il ne bouille que partiellement. Aussitôt que les viandes sont cuites, dégraissez bien le liquide, passez à travers un linge ou au tamis.

Pour préparer, par exemple, la valeur de 3 à 4 litres de sauce brune, faites un roux avec 250 grammes de farine et à peu près autant de beurre; faites-lui prendre une belle couleur blonde; retirez du feu, délayez, peu à peu, avec le liquide, mais en travaillant fortement la pâte que forme la farine cuite, avec une cuiller, afin qu'elle soit lisse et sans grumeaux; délayez-la alors avec le restant du fonds. Posez aussitôt la casserole sur le feu, avec une cuiller dedans, tournez la sauce sans la quitter, jusqu'à ce qu'elle arrive à l'ébullition; au premier bouillon, retirez-la sur le côté du feu; ajoutez un bouquet garni, une pincée de parures de champignons et quelques cuillerées de vin blanc. Trois quarts d'heure après, dégraissez-la, passez-la au tamis dans une grande terrine.

93. Pour lier les sauces blondes aux œufs. — La liaison se compose avec des jaunes d'œuf bien frais, broyés et délayés avec un peu de crème crue ou de bouillon. Pour lier une sauce, celle-ci doit être bouillante; retirez-la du feu, mêlez-en une cuillerée à la liaison, et versez-la dans la sauce, en la tournant, car une sauce tournée ne peut plus être servie; cuisez légèrement la liaison sur le feu, mais sans faire bouillir la sauce, ni cesser de la remuer, afin que les jaunes d'œuf ne tournent pas. Une sauce liée aux œufs doit absolument être passée à l'étamine ou à la passoire fine, avant d'être servie.

94. Pour préparer la liaison à la farine. — Dans les cuisines bourgeoises, on pratique deux sortes de liaisons à la farine : la première s'applique plus directement à la liaison des jus; elle consiste en un roux cuit qu'on conserve avec du beurre (art. 85) dans une terrine, et qu'on coupe à mesure de l'emploi. La seconde est tout simplement de la farine délayée avec de l'eau ou du bouillon froid; on la délaye à l'aide d'un fouet, pour la passer ensuite à la passoire fine.

95. Pour préparer les fonds à potage, liés. — Les fonds à potages liés, sont préparés à l'aide d'un *roux* délayé avec du bouillon blanc ou du consommé, selon que le potage doit être blond ou brun. Si le potage est à la volaille, il doit être préparé avec du bouillon de volaille; s'il est au gibier, avec du bouillon de gibier; s'il est au poisson, avec du bouillon de poisson.

Qu'ils soient gras ou maigres, ces bouillons doivent être aussi clairs et aussi purs que possible.

Les fonds pour potages doivent être tenus légers, c'est-à-dire peu liés ; ils doivent surtout être bien dépouillés sur le côté du feu, d'après la méthode appliquée aux sauces.

96. Pour passer les sauces à l'étamine (dessin 58). — En cuisine, on appelle *étamine* une pièce d'étoffe en laine écrue, souple et peu serrée, coupée de 75 à 90 centimètres de longueur : sa largeur est de 30 à 40 centimètres. Pour passer une sauce à l'étamine, il faut être à deux personnes, prendre

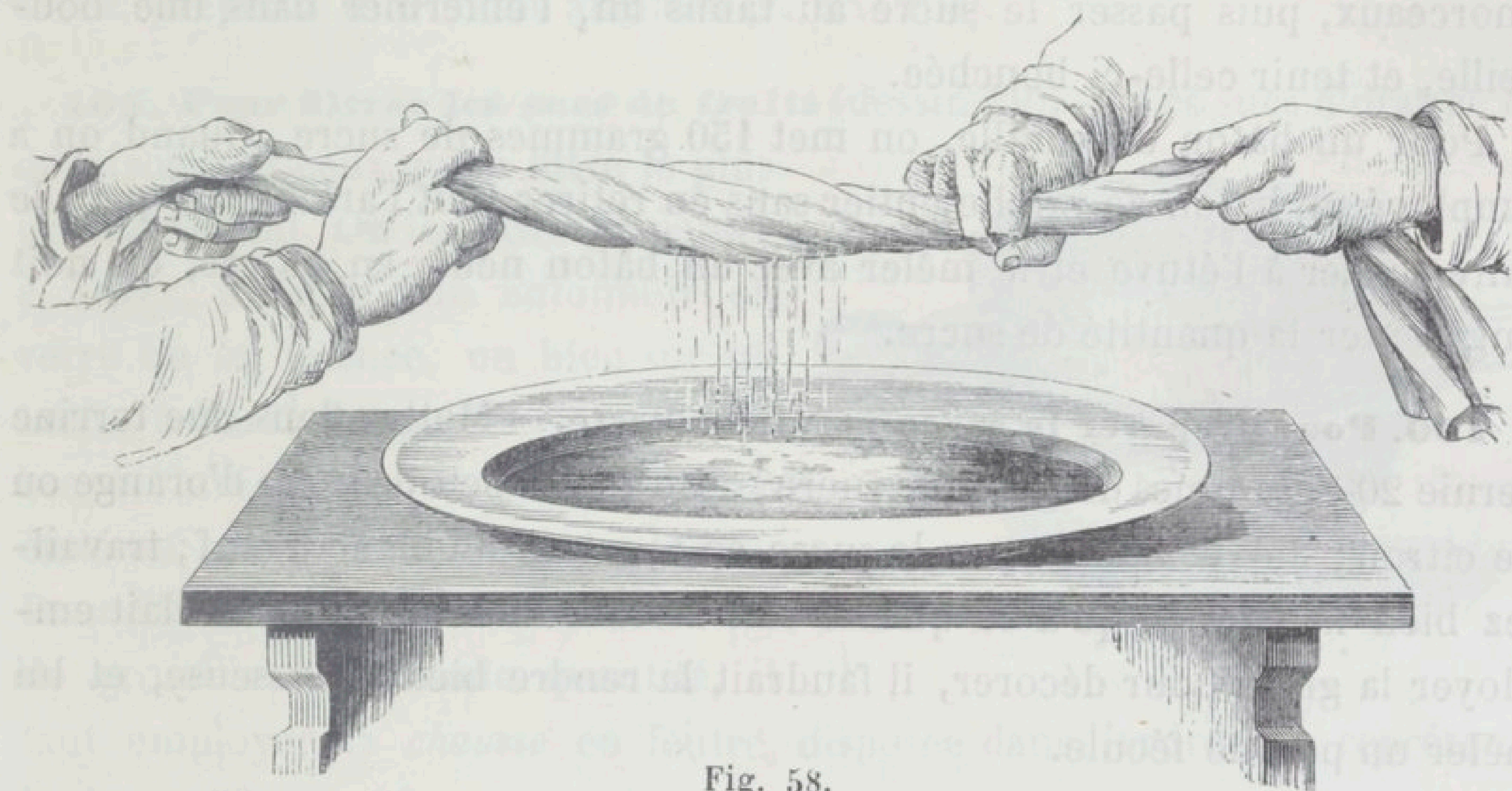


Fig. 58.

chacun un bout de l'étamine, verser la sauce dans celle-ci, la tordre aussitôt en sens contraire, afin de faire passer la sauce, en la laissant tomber dans un large plat, ou dans une casserole. Le dessin que je donne suffit à démontrer l'opération.

97. Pour parfumer du sucre à l'orange ou au citron. — La meilleure méthode pour parfumer le sucre, consiste à frotter le zeste du fruit sur un morceau de sucre en pain, à surfaces raboteuses. On gratte les surfaces du sucre, à mesure qu'elles sont humectées et colorées par le zeste. On écrase ensuite le sucre avec la lame d'un couteau.

98. Pour préparer le sucre en poudre et la glace de sucre. — Pour obtenir du sucre en poudre, il suffit de piler du sucre en pain et le faire passer à travers un tamis. Pour préparer la glace de sucre, il faut avoir un double

tamis auquel on donne le nom de *tambour;* on met du sucre en poudre dans le tamis du haut, qu'on ferme avec son couvercle, puis on tamise violemment le sucre afin d'en faire passer par le tamis inférieur, ce qu'on appelle la *glace*, c'est-à-dire la poudre du sucre qui passe aussi fin que la fécule.

99. Pour préparer le sucre à la vanille. — Pour obtenir du sucre à la vanille, il suffit de piler celle-ci avec du sucre, après l'avoir coupée en petits morceaux, puis passer le sucre au tamis fin, l'enfermer dans une bouteille, et tenir celle-ci bouchée.

Pour un bâton de vanille, on met 150 grammes de sucre. Quand on a employé un bâton de vanille entier sans en retirer tout l'arome, on peut le faire sécher à l'étuve et le mêler avec un bâton neuf; en ce cas, on doit augmenter la quantité de sucre.

100. Pour préparer la glace-royale au zeste. — Mettez dans une terrine vernie 200 grammes de glace de sucre, ajoutez un peu de sucre d'orange ou de citron; délayez peu à peu le sucre en ajoutant du blanc d'œuf; travaillez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle soit assez coulante. Si on voulait employer la glace pour décorer, il faudrait la rendre bien mousseuse, et lui mêler un peu de fécule.

101. Pour préparer la glace au chocolat. — Mettez dans un poêlon 100 grammes de chocolat sans sucre; faites-le ramollir à la bouche du four, délayez-le avec un demi-verre de sirop tiède ou de l'eau; remplissez ensuite le liquide avec de la glace de sucre, afin d'obtenir un appareil lisse, ni trop mou ni trop lié.

102. Pour préparer la glace au suc de framboises, de groseilles ou de fraises. — Écrasez les fruits, jetez-les sur un tamis. Mettez dans un poêlon le suc qui passe, et remplissez-le avec de la glace de sucre. Chauffez légèrement la glace avant de l'employer.

103. Pour préparer la crème à l'anglaise, aux zestes, ou à la vanille. — Mettez dans un poêlon ou une casserole, 200 grammes de sucre en poudre, ajoutez 6 à 8 jaunes d'œuf; battez l'appareil, délayez-le peu à peu avec 7 à 8 décilitres de lait bouillant; ajoutez un demi-bâton de vanille fendu par

le milieu, ou un peu de zeste de citron, orange ou bigarade. Cuisez la crème sur feu doux, sans la quitter et sans la faire bouillir; aussitôt qu'elle nappe la cuiller, passez dans une terrine et laissez refroidir.

104. Pour préparer la crème à l'anglaise, au café. — Faites bouillir 7 à 8 décilitres de bon lait, retirez-le du feu, mêlez-lui 150 grammes de café torréfié au moment. Couvrez et laissez infuser pendant une demi-heure; passez alors l'infusion, et avec elle, 6 jaunes d'œuf et 200 grammes de sucre, préparez une crème anglaise (v. art. 103).

105. Pour filtrer les sucs de fruits (dessin 59). — Les sucs d'orange et de citron sont ceux qu'on filtre le plus ordinairement. On les filtre au papier à filtrer, à l'aide d'un entonnoir en verre ou en faïence, ou bien sur un tamis, à l'aide de papier sans colle, broyé, lavé, converti en pâte, puis étalé en couche mince sur un tamis. Pour filtrer les sucs de framboise ou de groseille, en grande quantité, il faut employer la *chausse* en feutre, disposée dans l'ordre que représente le dessin 53, art. 86.

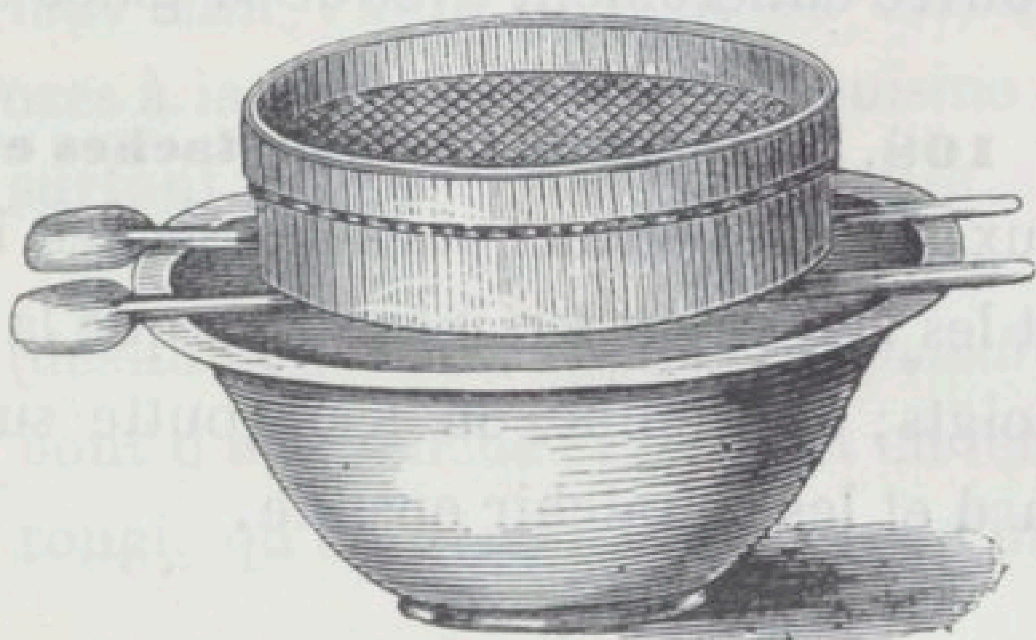


Fig. 59.

106. Pour préparer la frangipane. — Mettez dans une terrine 200 grammes de farine, 6 jaunes d'œuf, un œuf entier, 100 grammes de sucre et un grain de sel; délayez le tout avec 6 à 7 décilitres de lait; fouettez bien l'appareil, passez-le à la passoire fine dans une casserole; ajoutez 100 grammes de beurre et un morceau de vanille; tournez-le sur le feu jusqu'au moment où il commence à devenir consistant; alors retirez-le et lissez-le en le travaillant fortement; remettez-le sur le feu, cuisez-le encore quelques minutes; retirez alors la vanille, puis mêlez-lui hors du feu 4 cuillerées d'amandes pilées et 125 grammes de beurre cuit à la noisette.

107. Pour frapper les moules sur glace. — On *frappe* les moules avec de la glace simple, et avec de la glace salée. Dans le premier cas, il suffit de piler la glace, d'en mettre une partie dans une terrine, et poser le moule

dessus. Si le moule est à cylindre, on emplit celui-ci avec de petits morceaux de glace, puis on range le surplus autour du moule.

On frappe les moules avec de la glace salée, quand ils doivent être emplis avec des appareils de plombière ou de mousses. En ce cas même, il faut que la glace soit pilée; on en égoutte bien l'eau avant de la saupoudrer avec du sel, puis on étale une couche dans le fond d'un seau; sur cette couche on place le moule, bien fermé, puis on l'entoure avec le restant de la glace, en ayant soin de tasser celle-ci. Quand le moule est empli avec l'appareil qui lui est destiné, et après avoir mastiqué les jointures avec du beurre ou de la pâte crue, on le saupoudre avec un peu de sel, et on le couvre entièrement avec de la glace salée.

108. Pour monder les pistaches et les amandes. — Pour enlever la peau aux amandes ou aux pistaches sèches, il suffit de les plonger à l'eau bouillante et les laisser sur feu jusqu'à ce que la peau s'en détache sous la pression des doigts; à ce point, on les égoutte sur un tamis, pour les monder sans retard et les rafraîchir ensuite.

109. Pour paner. — L'action de paner consiste à envelopper les substances d'une croûte, formée par la mie de pain sèche ou fraîche; mais pour que cette mie de pain s'attache aux substances, celles-ci doivent préalablement être trempées dans des œufs battus, ou tout au moins dans du beurre fondu. Pour paner des côtelettes, des filets de volaille ou de poisson, il suffit de les tremper dans des œufs battus, les égoutter et les appuyer sur la mie de pain : on farine souvent les filets de poisson, avant de les tremper dans les œufs battus. Mais pour paner des substances exigeant une enveloppe solide, il faut les rouler d'abord dans de la mie de pain, les tremper aux œufs, et les paner ensuite.

110. Pour blanchir le riz. — Pour faire blanchir le riz, il suffit de le mettre dans une casserole, et le mouiller largement avec de l'eau froide; on place alors une cuiller en bois dans la casserole, et on pose celle-ci sur le feu; on remue le liquide de temps en temps, afin que le riz ne s'attache pas au fond; au bout de 5 à 6 minutes d'ébullition, on verse le liquide et le riz sur un tamis, on rafraîchit le riz et on le laisse bien sécher.

111. Pour préparer la mayonnaise. — Je vais donner la méthode d'obtenir une mayonnaise en très-peu de temps.

Pour une saucière ordinaire, cuisez 4 œufs mollets : cuisson de 5 minutes ; quand ils sont refroidis, mettez les jaunes dans une terrine ; ajoutez 2 jaunes crus, une demi-cuillerée de moutarde, un peu de sel et de poivre ; broyez les jaunes à l'aide d'une cuiller en bois, et en les frottant contre la terrine, afin de leur faire prendre du corps ; alors prenez une bouteille à huile dont le bouchon est ciselé, et laissez tomber l'huile à petits jets sur les jaunes d'œuf, sans cesser de tourner ; ajoutez de temps en temps quelques gouttes de vinaigre.

Pour bien réussir la mayonnaise, il faut tenir l'huile au frais en été, et en hiver la tenir pendant quelques heures à la température de la cuisine : elle doit être ni chaude ni froide, mais surtout limpide, non grumeleuse.

112. Pour glacer à la salamandre (dessin 60). — On appelle *salamandre* un morceau de fer plat et rond, fixé au bout d'un manche également en fer. C'est avec la partie ronde de ce fer rougi, qu'on glace les surfaces d'un

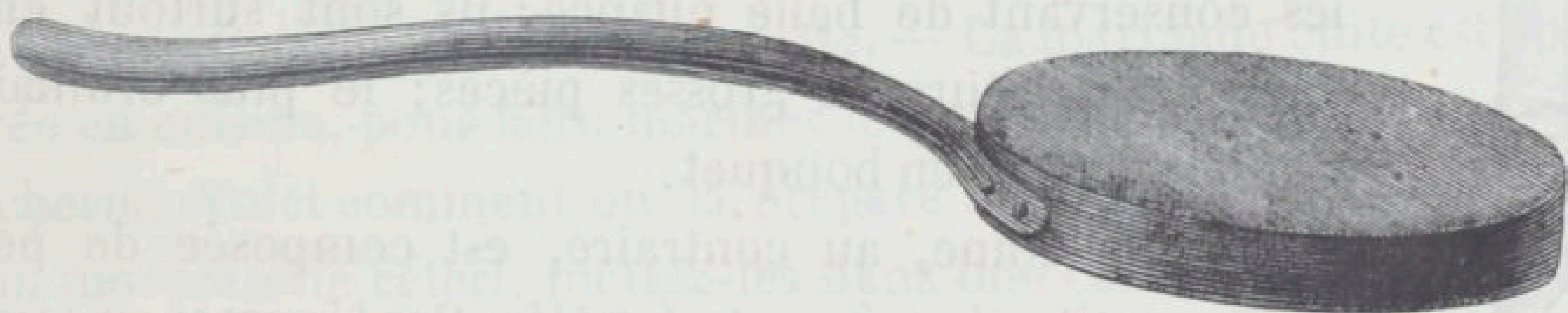


Fig. 60.

mets, saupoudrées avec du sucre ou de la mie de pain. Mais, à défaut de salamandre, on peut glacer à l'aide d'une simple pelle de cuisine, dont l'extrémité la plus large est rougie au feu.

113. Pour couper les légumes et les viandes en julienne. — On appelle couper les viandes ou les légumes en julienne, les diviser en petits filets de forme carrée, et de la longueur de 2 centimètres. Ces filets doivent avoir l'épaisseur d'un petit cordon quadrangulaire. On coupe en julienne les truffes, champignons, carottes, navets, poireaux, oignons, betteraves,

choux, racines de céleri et de persil. On coupe également en julienne, des filets de volaille ou de gibier, cuits, et de la langue à l'écarlate.

Pour opérer, coupez d'abord les légumes ou les viandes, en tranches plus longues que larges, ayant de 2 à 3 centimètres ; autant que possible, il faut que ces tranches soient de mêmes épaisseur et largeur. Prenez alors ces tranches, rangez-les les unes sur les autres, par petites quantités, ciselez-les transversalement, en observant de couper les filets aussi larges qu'épais.

114. Pour préparer la macédoine et la jardinière de légumes (dessin 61). — Les macédoines et les jardinières ne doivent pas être confondues; car elles ont chacune leur caractère particulier. Une jardinière se compose de racines et légumes nouveaux, tendres, entiers ou divisés en parties très-distinctes : les carottes, navets, choux-raves, racines de céleri, haricots verts, choux de Bruxelles, choux-fleurs, brocolis, petits oignons, pointes d'asperges, peuvent y entrer; les grosses racines, carottes, navets, céleri, etc., sont tournés au couteau cannelé, en gousses, ou coupées avec une grosse cuiller à légumes; les choux-fleurs et brocolis sont divisés en petits bouquets; les haricots verts sont coupés en gros losanges ou émincés. Ces légumes sont cuits séparément, ou simplement blanchis à l'eau salée, en les conservant de belle nuance; ils sont surtout employés comme garniture de grosses pièces; le plus ordinairement ils sont dressés en bouquet.

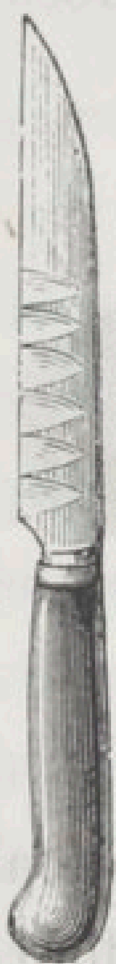


Fig. 61.

La macédoine, au contraire, est composée de petits légumes, cuits séparément et mêlés. Ces légumes se composent de carottes, navets, racines, petits-pois, haricots verts, flageolets. Les grosses racines sont coupées en petites boules rondes ou longues, à l'aide d'une cuiller à légumes ou avec un des petits tubes de la boîte à colonne. Ces légumes sont blanchis séparément à l'eau salée; quelques-uns, les plus fermes, peuvent être cuits avec du bouillon, et glacés; dans tous les cas, ils sont mêlés dans un sautoir beurré, sautés sur feu pour quelques minutes, assaisonnés avec sel, muscade, une pincée de sucre; au dernier moment ils sont liés avec un peu de bonne sauce béchamel réduite.

La macédoine peut être servie, soit comme garniture de grosses pièces ou d'entrées, soit comme entremets de légumes; en ce dernier cas, elle doit

être garnie avec des croûtons en feuilletage ou en pain, frits au beurre et glacés au pinceau.

115. Pour préparer des croûtons de pain. — En cuisine, on emploie des croûtons de bien des formes; ceux qu'on sert avec la soupe, sont généralement coupés en petits dés ou en liards; ceux qu'on sert comme garniture des mets sont ordinairement triangulaires ou en forme de croissants. Pour obtenir des croûtons en dés, il faut d'abord couper des tranches de pain de cuisine, rassis, de l'épaisseur qu'on veut donner aux croûtons; on pare ces tranches d'un égal diamètre, puis on les coupe en filets carrés; on prend alors ces filets par petites quantités, en les tenant avec la main gauche, puis on les coupe en travers, de façon à leur donner la forme d'un petit dé.

Pour obtenir des croûtons de forme triangulaire, on coupe des tranches de pain de cuisine, également rassis; on divise ces tranches en bandes de 3 à 4 centimètres de large, puis on les coupe en biais, et dans les deux sens, de façon à obtenir des triangles légèrement allongés, dont le côté le plus long se trouve coupé droit.

Pour obtenir de jolis croûtons, il faut les faire frire au beurre clarifié, au saindoux ou à l'huile, mais dans un sautoir, et non à la grande friture.

116. Pour préparer la marinade cuite. — La marinade cuite est souvent employée en cuisine, pour faire mariner le gros gibier et même les viandes de boucherie. Voici comment on la prépare : émincez un oignon, une carotte, un morceau de céleri, mettez-les dans une casserole, avec des débris de lard et de graisse; faites revenir ces légumes à feu modéré, en les retournant, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés; mouillez alors avec la valeur d'un demi-litre de vinaigre ordinaire; ajoutez thym, laurier, quelques branches de persil, une gousse d'ail, gros poivre; faites bouillir le liquide, réduisez-le d'un tiers, passez-le alors au tamis, et laissez refroidir.

117. Pour retirer le noyau aux olives, et les blanchir. — Si les olives sont charnues, grosses et à petits noyaux, il faut enlever ceux-ci à l'aide d'un tube à colonne. Quand les olives sont petites, il faut détacher les chairs du noyau, en spirale, à l'aide d'un petit couteau, en glissant la lame entre les chairs et le noyau; si les chairs sont bien coupées, quand le noyau est enlevé, l'olive doit pouvoir reprendre sa première forme. Pour blanchir les

olives, il faut les plonger à l'eau bouillante, les retirer aussitôt sur le côté du feu, les égoutter 5 minutes après.

118. Pour glacer les petits oignons. — Si on tient à obtenir les petits oignons bien colorés, il ne faut pas les faire blanchir; faites-les seulement revenir avec du beurre ou du saindoux, et une pincée de sucre, mouillez-les à hauteur avec du bouillon, et faites tomber celui-ci à glace. Mais quand les petits oignons sont vieux, il convient de les blanchir, pendant 10 à 12 minutes, à l'eau bouillante et salée, on les fait ensuite tomber à glace avec du bouillon et une pincée de sucre.

119. Pour préparer les bouquets de persil. — Ce qu'on appelle, en cuisine, un *bouquet* de persil, ce sont quelques branches de persil, propres, formées en fagot, ficelées, puis coupées aux deux bouts. Les bouquets de persil sont ordinairement garnis avec une demi-feuille de laurier, et quelques brins de thym.

120. Pour faire blanchir les légumes. — Blanchir les légumes, c'est les plonger à l'eau bouillante et salée, pour les cuire plus ou moins longtemps, selon leur nature, sans cependant les cuire à fond. Plus les légumes sont longs à atteindre, plus le blanchissage doit se prolonger.

121. Pour préparer les salpicons. — On prépare des salpicons avec des viandes cuites et refroidies, avec de la langue écarlate, des ris de veau, etc.; on les prépare aussi avec de la volaille et du gibier, de même qu'avec des légumes, des truffes et des champignons. Les viandes ou les légumes pour salpicon sont coupés en forme de dés, plus ou moins gros, selon l'emploi auquel ils sont destinés ; mais, dans tous les cas, ils doivent être aussi réguliers que possible. Voici comment on opère : on distribue les aliments en tranches d'une égale épaisseur; ces tranches sont ensuite divisées en filets, et ceux-ci sont coupés sur le travers ; c'est la méthode la plus sûre pour obtenir des dés réguliers.

122. Pour tourner et cuire les champignons pour garniture. — Ce sont les champignons comestibles, qu'on emploie le plus généralement à l'usage de la cuisine ; ce sont les meilleurs et les plus beaux ; ils ont en outre l'avantage très-grand, de ne jamais être vénéneux tant qu'ils sont frais. Pour

préparer une jolie garniture de champignons, il faut les choisir d'une grosseur égale, frais, bien fermes, et surtout pas ouverts. Coupez les queues à leur base, lavez vivement les têtes, puis prenez-en une de la main gauche, et, avec la pointe d'un petit couteau d'office, enlevez la peau superficielle sur toute la surface ronde du champignon, en faisant tourner celui-ci autour de la lame qui reste fixe dans la main droite. Le point essentiel consiste à obtenir les surfaces aussi lisses que possible. A mesure que les champignons sont tournés, jetez-les dans une casserole contenant un peu de beurre fondu, mêlé avec un peu d'eau, le suc de quelques citrons et une pincée de sel. Pour cuire ces champignons, il suffit de donner 2 ou 3 minutes d'ébullition au liquide, mais à casserole couverte.

123. Pour couper les légumes à la cuiller (dessins 62, 63). — Les carottes, les navets, les racines de céleri, les choux-raves et les pommes de terre, peuvent être coupés en boules ou en olives, à l'aide d'une cuiller à légumes, dans le genre de celles que représente le dessin. Ces cuillers sont rondes ou ovales, unies ou cannelées. Les légumes qu'on veut couper à l'aide d'une cuiller doivent être préalablement pelés; on coupe les boules ou les olives, en enfonçant la partie tranchante de la cuiller dans l'épaisseur des légumes, sur toutes leurs surfaces : soit qu'on veuille obtenir des boules ou des olives, il faut s'attacher à retirer ces parties aussi entières que possible.

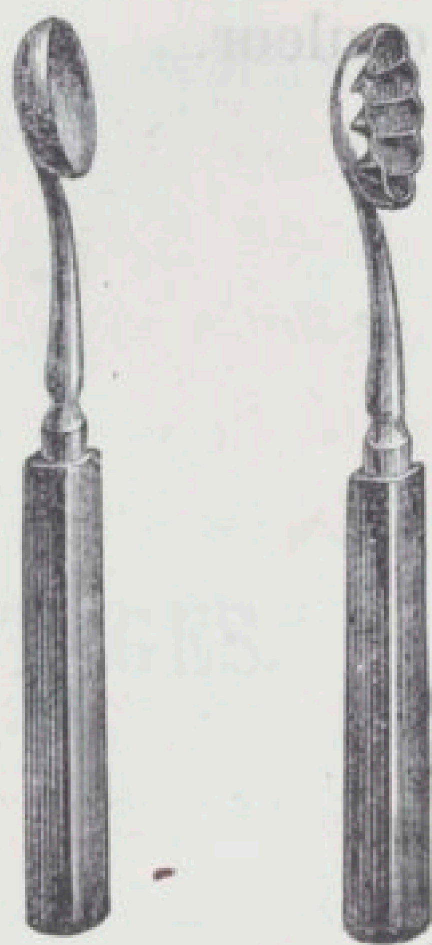


Fig. 62. Fig. 63.

124. Pour nettoyer et cuire les truffes fraîches. — Mettez les truffes dans l'eau froide; frottez-les avec une brosse sur toutes les surfaces, mais surtout dans les cavités. On les laisse dans l'eau le moins longtemps possible ; quand elles sont égouttées, on les repasse une à une, afin d'enlever, avec la pointe d'un petit couteau, les parties terreuses qui ont résisté au brossage. A mesure que les truffes sont propres, on les enferme dans une casserole, afin de mieux en conserver l'arome.

Les truffes peuvent être cuites, soit avec leur peau, soit pelées ; pour les cuire avec la peau, on les place dans une casserole pas trop grande, on les

sale légèrement, on les masque avec des bardes de lard ; puis on les mouille à peu près à hauteur avec du vin : madère ou champagne. Les truffes doivent cuire à casserole couverte et à feu vif ; mais il faut bien se garder de les cuire trop longtemps, rien n'est plus désagréable qu'une truffe trop cuite, car elle a perdu toutes ses qualités : 7 à 8 minutes d'ébullition suffisent à cuire les truffes les plus grosses. Si les truffes sont pelées, elles doivent être cuites avec un peu de vin, un peu de bonne glace.

125. Pour préparer le beurre clarifié. — Faites fondre le beurre, laissez-le déposer, transvasez-le dans une autre casserole, sans verser les parties laiteuses du fond ; chauffez-le alors et retirez-le avant qu'il prenne couleur.



BOUILLONS, CONSOMMÉS, SOUPES, POTAGES.

Dans les dîners où les convives sont nombreux, le vase contenant la soupe, c'est-à-dire la soupière, ne paraît point sur table, il est posé sur le buffet de la salle à manger; la soupe est distribuée aux convives, dans les assiettes, par les servants.

Dans les dîners familiers, la soupière est souvent placée devant la personne chargée de faire les honneurs de la table, pour la distribuer aux convives, mais la première méthode est la plus usitée, et partant la plus convenable.

Dans les grands comme dans les petits dîners, la soupe doit être préparée avec le plus grand soin; car, servie au début du repas, elle influence nécessairement l'opinion des convives sur la valeur du dîner qu'elle précède : la soupe doit toujours être servie bien chaude.

126. Pot-au-feu et bouillon (dessin 64). — Le pot-au-feu est tellement connu en France, dans toutes les contrées, que je considère comme superflu de le décrire minutieusement; je me bornerai donc à des considérations pratiques, pouvant aider à simplifier l'opération, et contribuer en même temps à sa perfection.

Le bouillon du pot-au-feu doit cuire dans une marmite en terre ou en fonte émaillée; la viande de bœuf employée à sa confection doit être fraîche, de bonne qualité: les viandes mortifiées ou de qualité inférieure donnent de mauvais résultats. Quand on prépare le bouillon du pot-au-feu avec l'intention de servir le bœuf après la soupe, il convient d'employer une tranche de culotte, de préférence à toute autre partie du bœuf, car ce morceau est le plus délicat, bouilli ou braisé.

Dans les conditions ordinaires, la viande de bœuf, associée à de bons légumes, suffit à préparer le pot-au-feu; mais pour obtenir un bouillon plus succulent et plus délicat, il faut adjoindre au bœuf une bonne poule ou un petit jarret de veau: la poule et le veau peuvent cependant être réunis avec avantage.

Le choix des légumes employés à la confection du pot-au-feu n'est pas sans influence: ils doivent non-seulement être aussi frais que possible, mais de bonne qualité; les carottes, les poireaux, sont indispensables; quand les navets, les panais et les céleris ne sont pas trop forts en arome, ils doivent être admis, mais toujours avec modération, le céleri surtout. Un oignon bien coloré et pour ainsi dire cuit au four ou sous les cendres chaudes, n'est pas seulement nécessaire pour donner au bouillon une belle nuance, il contribue aussi à en améliorer le goût. Les choux doivent être préalablement blanchis.

Bien des cuisinières introduisent dans le pot-au-feu un bouquet de persil ou de cerfeuil, enfermant une gousse d'ail; je ne considère pas cette dernière addition comme bien nuisible, mais je ne la donnerai pas comme règle, surtout dans les bonnes cuisines.

Les proportions de la viande avec l'eau sont en raison d'un litre et quart pour chaque livre de viande. Mais un point à observer, c'est que toutes les eaux ne sont pas également bonnes; celle employée à la cuisson de la viande doit être pure et limpide: les eaux dures ne conviennent pas.

Le procédé applicable à la cuisson du bouillon est de la plus grande simplicité; mais c'est précisément dans cette simplicité que se rencontre l'écueil.

En premier lieu, l'eau, la viande et le sel, sont seuls mis dans la marmite;

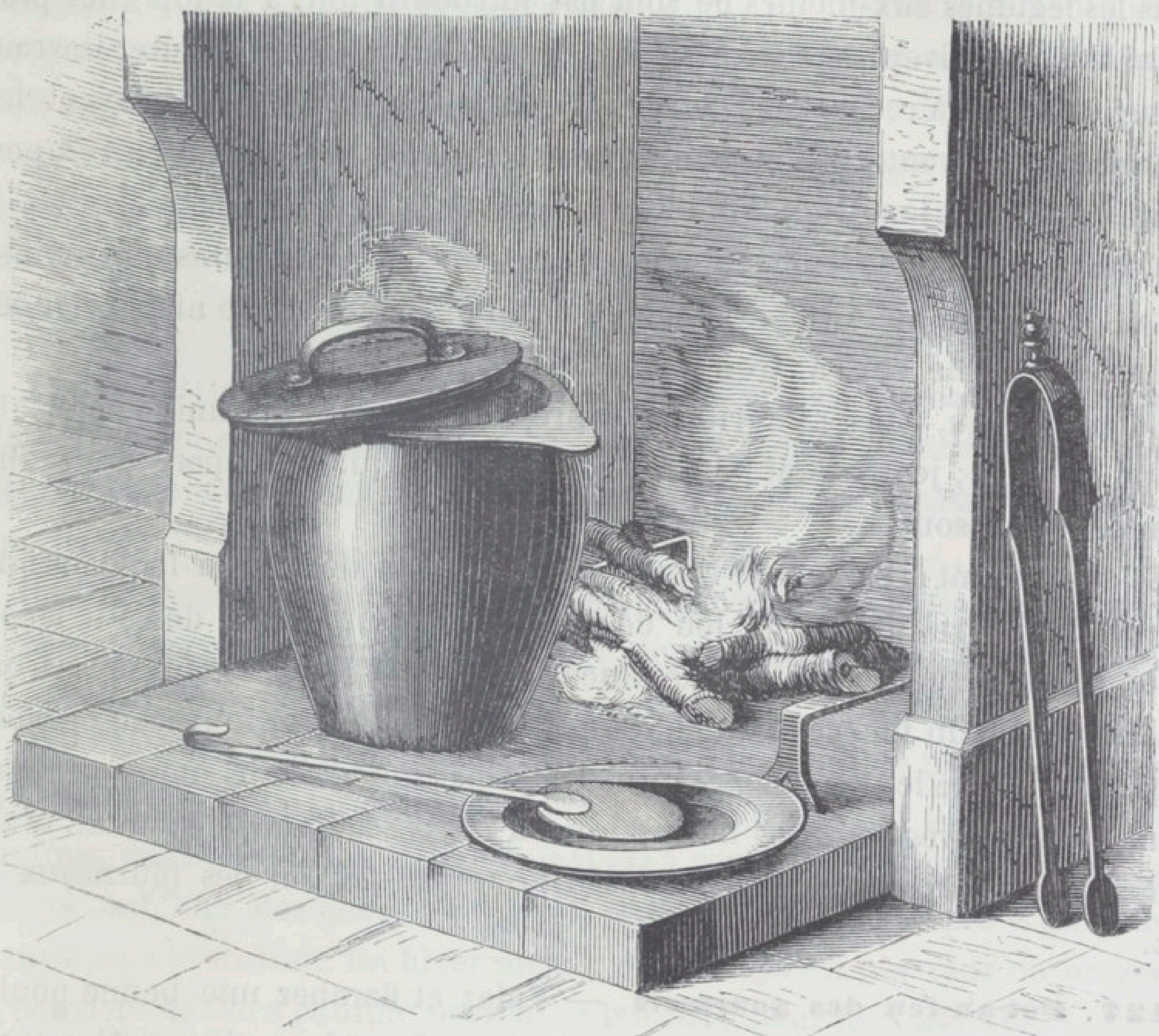


Fig. 64.

celle-ci est placée sur feu modéré, de façon que l'écume se projette, peu à peu, sur la surface du liquide : un bouillon mal écumé dans le début reste impur et conserve toujours un goût désagréable.

Dès que l'ébullition commence, la marmite doit être retirée sur le côté, de façon qu'elle ne présente à l'action du feu qu'une surface minime; par ce fait, le liquide, ne bouillant que partiellement, ne se trouble pas, reste limpide : là est tout le secret de l'opération. Dans les grandes cuisines la cuisson du pot-au-feu s'opère au gaz.

L'introduction dans la marmite des autres viandes et des légumes doit avoir lieu par ordre. Le jarret de veau peut être introduit en même temps que le bœuf, mais alors il faut qu'il soit surveillé et retiré aussitôt cuit. La poule est introduite dans la marmite en même temps que les légumes, mais les légumes eux-mêmes ne sont pas introduits tous à la fois : les plus longs à cuire doivent être les premiers, les autres viennent ensuite: la vraie théorie consiste à rechercher ce résultat important, que les viandes et les légumes se trouvent cuits en même temps, et qu'ils se trouvent cuits à peu près à l'heure où le pot-au-feu doit être servi.

Il faut donner 5 heures de cuisson à un pot-au-feu, plutôt plus que moins, selon l'épaisseur de la viande, mais en évitant cependant que ni les viandes ni les légumes ne cuisent trop longtemps.

Le pot-au-feu, dans sa véritable expression, représente uniquement la soupe du jour; je parlerai plus loin du bouillon qu'on prépare pour alimenter les cuissons.

Le dessin joint à cet article représente la cuisson du pot-au-feu dans une marmite en terre, devant un feu de cheminée; c'est encore de cette façon qu'on opère ordinairement en province; mais dans les villes on se sert ordinairement d'un fourneau au charbon de bois ou sur un fourneau en fer, auquel on donne le nom de *machine*. Ce dernier mode est le moins avantageux, bien qu'avec les soins nécessaires on arrive au même résultat. Mais dans les grandes maisons on prépare le pot-au-feu sur des fourneaux à gaz.

127. Pot-au-feu des gourmets. — Videz et flambez une bonne poule grasse; emplissez le corps et l'estomac avec une farce à saucisse, mêlée avec moitié de son volume de mie de pain, imbibée au bouillon et exprimée; assaisonnez cette farce de bon goût, finissez-la avec un peu de persil haché.

Coupez carrément un morceau de poitrine ou de culotte de bœuf : dans ce dernier cas, la viande doit être désossée et ficelée. Mettez cette viande dans une marmite en terre, avec un os de veau et ceux du bœuf, 4 à 5 litres d'eau, un peu de sel; faites écumer le liquide, retirez-le sur le côté du feu. Deux heures après, plongez la poule dans la marmite, ainsi que deux carottes, un navet, un gros oignon piqué de clous de girofle, enfin un poireau, lié avec une laitue et une pincée de cerfeuil; faites bouillir tout doucement le

liquide jusqu'à ce que les viandes et la poule soient cuites; retirez la poule, si elle était cuite avant le bœuf; passez le bouillon à la serviette, versez-en 2 litres dans une casserole, sans le dégraisser ; faites-le bouillir, mêlez-lui 400 grammes de riz blanchi, et une pointe de safran ; retirez sur feu modéré, afin que le riz cuise tout doucement, en additionnant de bouillon s'il devenait trop épais; quand le riz est à point, la soupe, quoique consistante, doit cependant être beaucoup plus liquide qu'un risot; il faut enfin que le bouillon soit visible. Au moment de servir, versez la soupe dans la soupière; dressez le bœuf sur un plat, entouré avec une partie des légumes de la marmite; servez la poule dans un autre plat, masquée avec un peu de sauce cary.

128. Bouillon du pot-au-feu aux croûtes et aux légumes. — Préparez un pot-au-feu dans les conditions prescrites (art. 126); quand il est à point, dégraissez le bouillon et passez-le à la serviette dans une casserole ; tenez-le au chaud.

Retirez alors les choux, carottes, navets et poireaux, divisez-les en petites parties, et rangez-les dans la soupière ; ajoutez des croûtes de pain grillées ou séchées au four ; versez le bouillon dessus.

Pour conserver en parfait état le surplus du bouillon de pot-au-feu, il faut le verser dans une large terrine vernie, le dégraisser et placer la terrine au frais, dans un courant d'air. Mais il est à remarquer que le bouillon dans lequel ont cuit des choux, ne peut guère être conservé que d'un jour à l'autre, en été surtout. En hiver même, si le temps est pluvieux ou orageux, il convient de faire bouillir souvent le bouillon pour le conserver.

129. Grand bouillon (dessin 65). — Même dans une petite cuisine, alors qu'on veut y préparer un repas tant soit peu soigné, on ne peut se dispenser de faire un peu de bon jus et un grand bouillon. Le jus peut, au besoin, être remplacé par de bonne glace de viande, mais le grand bouillon est absolument nécessaire pour faciliter la cuisson des viandes et des légumes, pour alimenter les potages et les sauces.

Dans les grandes cuisines, on prépare les grands bouillons avec du bœuf, des jarrets de veau et des poules; dans les petites cuisines, on ne peut opérer sur de telles bases; le veau qu'on mêle à la viande de bœuf se résume dans

de bonnes parures de côtelettes et des os de veau; quant aux poules, on les remplace par les pattes, les gésiers et les carcasses des volailles qu'on emploie. Mais, même dans ces conditions restreintes, si le bouillon est soigné dans son apprêt, on peut obtenir des résultats satisfaisants.

On prépare ordinairement le grand bouillon dans des marmites en cuivre;

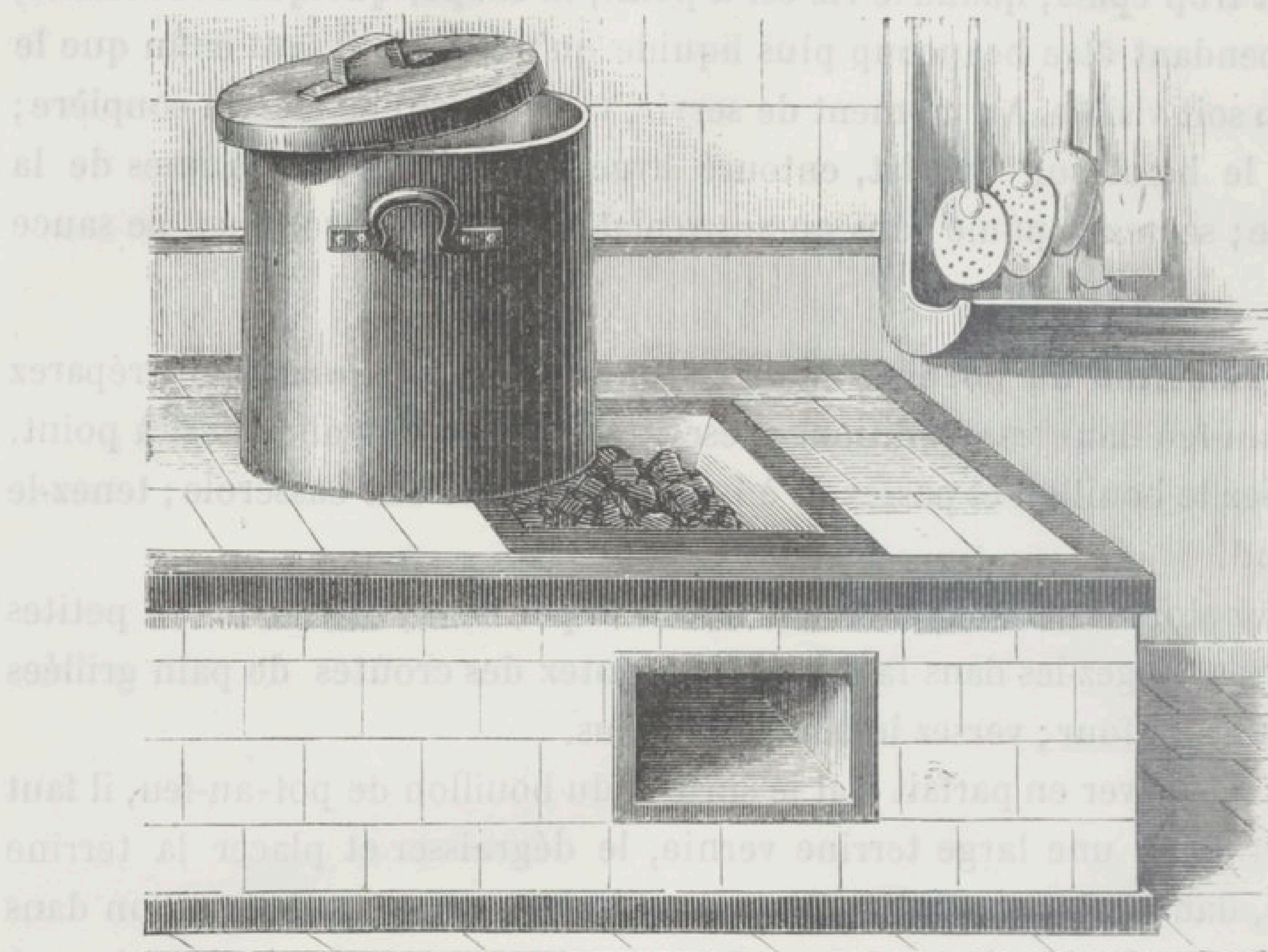


Fig. 65.

le procédé est le même que pour la cuisson du pot-au-feu de famille, avec cette différence que la quantité de viande est plus considérable et le mouillement plus abondant. Le bouillon est garni avec des légumes, mais pas de choux.

La cuisson du grand bouillon s'opère sur un fourneau à charbon de bois ou sur un fourneau en fer; mais le gaz est à mes yeux le meilleur auxiliaire pour obtenir un bouillon limpide et de qualité parfaite. J'engage donc les cuisinières à faire leur possible pour l'obtenir dans leur cuisine.

130. Bouillon pectoral. — Flambez et videz une bonne poule, divisez-la en quartiers, placez ceux-ci dans une petite marmite en terre; ajoutez la car-

casse, les ailerons, les pattes et le gésier, nettoyés. Couvrez les viandes avec 3 à 4 litres d'eau, ajoutez un peu de racine de guimauve, et 2 poignées d'orge perlé d'Allemagne, lavé ; placez le vase sur feu, écumez le liquide, cuisez tout doucement les viandes pendant 3 heures; passez ensuite le bouillon à travers un linge. — On sert surtout ce bouillon à l'époque du printemps, il est stomachique et rafraîchissant.

131. Consommé de volaille, à la crème. — Versez dans une casserole la valeur de 2 litres de bouillon de volaille dégraissé et refroidi. Pilez les chairs crues de 4 cuisses de poulets, mêlées avec une égale quantité de viande maigre de bœuf; délayez ces viandes avec un œuf entier, et quelques cuillerées d'eau froide; mêlez l'appareil au bouillon, ajoutez une pincée de cerfeuil et une carcasse de volaille rôtie, coupée en petits morceaux. Posez la casserole sur feu modéré, en remuant le liquide; au premier bouillon, retirez sur le côté; 12 minutes après, passez-le à la serviette.

Beurrez un petit moule à charlotte, masquez-le au fond avec un rond de papier. Fouettez dans une terrine 3 œufs entiers et 8 jaunes; ajoutez un grain de sel, une pincée de sucre, une pointe de muscade. Délayez les œufs avec un verre et demi de bon lait. Passez l'appareil, versez-le dans le moule, faites-le pocher au bain-marie, en évitant de faire bouillir l'eau. Quand l'appareil est raffermi, laissez-le refroidir pendant 2 ou 3 heures. Au moment de servir, renversez la crème, divisez-la en petits carrés; mettez ceux-ci dans la soupière, versez le consommé dessus, après l'avoir passé et dégraissé.

132. Croûte-au-pot. — On confond généralement la croûte-au-pot avec le bouillon du pot-au-feu servi avec des croûtes de pain et des légumes de la marmite, ce qui pourtant n'est pas du tout la même chose. Voici la méthode pour préparer la croûte-au-pot :

Coupez un petit chou en quartiers; faites blanchir et braisez-le avec un morceau de jambon cru ; braisez également poireaux et laitues.

Coupez en gousses des carottes et navets ; faites-les blanchir, puis mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon et une pincée de sucre cuisez en faisant tomber le liquide à glace.

Coupez des morceaux de pain de forme égale, ayant beaucoup de croûte

et peu de mie : les *flûtes* conviennent à cet emploi ; humectez-les légèrement avec du beurre fondu, à l'aide d'un pinceau ; rangez-les sur un gril et faites-les sécher à la bouche du four.

Passez à la serviette, dans une casserole, la quantité voulue de bouillon du pot-au-feu ; dégraissez-le en partie, mêlez-lui quelques cuillerées de bon jus de veau, de façon à lui donner du ton et une belle couleur ; faites-le bouillir et versez dans la soupière.

Dressez alors symétriquement les légumes sur un plat ; ajoutez, si c'est possible, petits-pois et pointes d'asperges blanches ; entourez-les avec les croûtons ; arrosez avec un peu de bouillon de la soupière, et servez en même temps que celle-ci.

133. Soupe garbure aux choux. — Coupez un chou en quatre parties ; faites-le blanchir pendant 20 minutes, égouttez, exprimez-en l'eau, et placez-le dans une casserole foncée avec du lard ; ajoutez un morceau de petit-salé blanchi ou un quart d'oie confite, quelques petites saucisses, 2 carottes et 2 oignons.

Faites braiser le chou et les viandes avec du bouillon du pot-au-feu.

Une demi-heure avant de servir, égouttez le chou et les viandes ; dressez le chou par couches dans un plat creux, en alternant chaque couche avec des tranches minces de pain, ajoutez un peu de poivre ; arrosez avec du dégraissis du bouillon, et faites gratiner au four. Au moment de servir, entourez la garbure gratinée avec le petit-salé et les saucisses, servez en même temps le bouillon dans une soupière.

134. Consommé aux légumes printaniers. — Préparez 2 litres de consommé de veau ou de volaille (v. art. 131), tenez-le à couvert sur le côté du feu. Tournez quelques douzaines de petites carottes tendres ; si elles étaient grosses, divisez-les et faites-les blanchir à l'eau salée ; égouttez et finissez de les cuire avec un peu de bouillon, en faisant réduire celui-ci à glace. Tournez en gousses quelques petits navets tendres, un morceau de pied de céleri, un petit concombre. Blanchissez séparément ces légumes, faites-les tomber à glace avec un peu de bouillon et une pincée de sucre. Faites blanchir deux poignées de petits-pois frais, ainsi qu'un morecau de chou-fleur divisé en petits brins, et quelques pointes d'asperges blanches ; déposez-

les dans la soupière. Au moment de servir, mêlez au consommé les légumes glacés ; dégraissez-le avec soin, versez-le dans la soupière.

135. Consommé aux ravioles. — Les ravioles préparées dans les conditions que je décrirai plus bas, peuvent également êtreservies dans du consommé comme potage ; en ce cas même, elles doivent toujours être cuites dans l'eau salée, bien égouttées, placées dans la soupière, et couvertes avec le consommé bouillant.

136. Consommé au macaroni. — Que le macaroni soit gros ou fin, faites-le d'abord cuire à l'eau salée ; égouttez-le et coupez-le transversalement en petites parties aussi égales que possible ; plongez celles-ci dans le consommé tenu en ébullition sur le côté du feu ; quelques minutes après, envoyez le potage en même temps qu'une assiette de parmesan râpé.

137. Consommé aux vermicelles. — Mettez dans une casserole 2 litres de bouillon froid, dégraissé. Hachez ou pilez 5 à 600 grammes de maigre de bœuf sans graisse ni nerfs ; ajoutez un œuf entier ; délayez avec un peu de bouillon, et versez dans la casserole ; placez celle-ci sur feu modéré, remuez de temps en temps ; au premier symptôme d'ébullition, retirez sur le côté du feu, maintenez le bouillon au même degré pendant 20 minutes ; passez-le alors à travers une serviette dans une casserole ; faites-le bouillir et ajoutez 150 grammes de vermicelle fin ; 7 à 8 minutes après, versez dans la soupière. — On opère de même pour le consommé aux nouilles, mais celles-ci doivent être préalablement blanchies.

138. Soupe Julienne aux œufs pochés. — Pour une soupe devant être servie à 5 ou 6 personnes, prenez 2 ou 3 moyennes carottes (les parties rouges seulement), un moyen navet, un morceau de racine de céleri, la moitié d'un demi-chou frisé, le cœur d'une laitue, quelques feuilles d'oseille, un oignon, le blanc d'un demi-poireau. Ratissez, pelez ou épluchez les légumes, selon leur nature ; lavez-les, égouttez-les ; émincez-les en *julienne* (v. art. 113), c'est-à-dire coupez-les en filets fins, ayant à peu près 2 centimètres de long : les carottes, navets, céleri, poireau, doivent être coupés d'une égale longueur.

Mettez le poireau et l'oignon dans une casserole, avec un morceau de beurre ; faites-les revenir sur feu modéré, sans les colorer ; ajoutez les ca-

rottes, navets et céleri, crus s'ils sont tendres; au cas contraire, faites-les blanchir séparément pendant quelques minutes. Faites revenir ces légumes à feu doux, jusqu'à ce que leur humidité soit évaporée, assaisonnez avec une pincée de sel, une petite cuillerée de sucre en poudre; mouillez avec la valeur d'un décilitre de bouillon, faites réduire celui-ci jusqu'à ce qu'il tombe à glace. Mouillez alors les légumes avec à peu près 2 litres de bon bouillon frais, dégraissé et passé. Au premier bouillon, retirez la casserole sur le côté du feu, afin que le liquide ne bouille que partiellement. Un quart d'heure après, ajoutez le chou émincé, blanchi, rafraîchi et bien égoutté. Quand le chou est à peu près cuit, ajoutez les laitues blanchies, et en dernier lieu, les feuilles d'oseille crues.

Faites pocher, à l'eau acidulée, 8 à 10 œufs bien frais (v. au chapitre des légumes et farinages); parez-les, placez-les dans un petit plat creux. Au moment de servir, dégraissez la soupe, arrosez les œufs avec un peu de bon bouillon clair; envoyez-les en même temps que la soupière.

La julienne, préparée dans les conditions de simplicité que je viens de décrire, peut être considérée comme une excellente soupe; mais pour lui donner plus de distinction, il faut la préparer avec du bon consommé. La soupe julienne peut être servie dans son état naturel, c'est-à-dire sans addition d'aucune garniture, mais on sert souvent du pain grillé.

139. Soupe julienne maigre. — Coupez en filets : carottes, navets, racines de céleri, choux frisés, feuilles de laitue et d'oseille, poireaux et oignons. Faites revenir ces légumes avec du beurre, en opérant comme il est dit art. 139. Quand l'humidité des légumes est évaporée, mouillez avec du bouillon de poisson ou avec du bouillon de légumes (2 litres).

On peut préparer un excellent bouillon de légumes avec deux poignées de pois secs, une poignée de champignons secs, et 2 litres et demi d'eau; à défaut de bouillon de poisson ou de légumes, la julienne peut être mouillée par moitié avec de l'eau bouillante et de la cuisson de pois secs ou de lentilles.

Mais il est facile d'obtenir une excellente soupe, en mouillant les légumes avec une légère purée de haricots secs. Dans tous les cas, la soupe doit être assaisonnée de bon goût.

140. Soupe Brunoise (dessin 66). — Prenez les mêmes légumes et racines que pour la julienne : carottes, navets, racines de céleri, oignons et poireaux. Coupez séparément en dés, les carottes, navets et céleri, avec un tube de la boîte à colonne ou avec la machine à légumes, ce qui est plus expéditif. Des carottes, il faut ne couper que les parties rouges.

Si les légumes ne sont pas tendres, faites-les blanchir pendant quelques minutes; il est cependant préférable d'opérer avec des légumes crus et tendres.

Faites revenir avec du beurre l'oignon et le poireau; ajoutez les autres racines, saupoudrez-les avec une petite pincée de sel et une petite cuillerée de sucre. Quand les légumes ont réduit leur humidité, mouillez avec un décilitre de bouillon ; faites réduire celui-ci, puis mouillez à fond avec du bon bouillon frais, dégraissé, clair, et passé. Au premier bouillonnement du liquide, retirez la casserole sur le côté du feu ; tenez-la ainsi pendant une heure et quart : les légumes doivent cuire, sans cependant se mettre en purée. Quelques minutes avant de servir, mêlez à la soupe 2 cuillerées de feuilles tendres de laitue, déchirées à la main, puis blanchies à l'eau salée ; ajoutez 4 à 5 cuillerées de riz, d'orge ou même de petites pâtes cuites. Dégraissez la soupe avant de la verser dans la soupière.

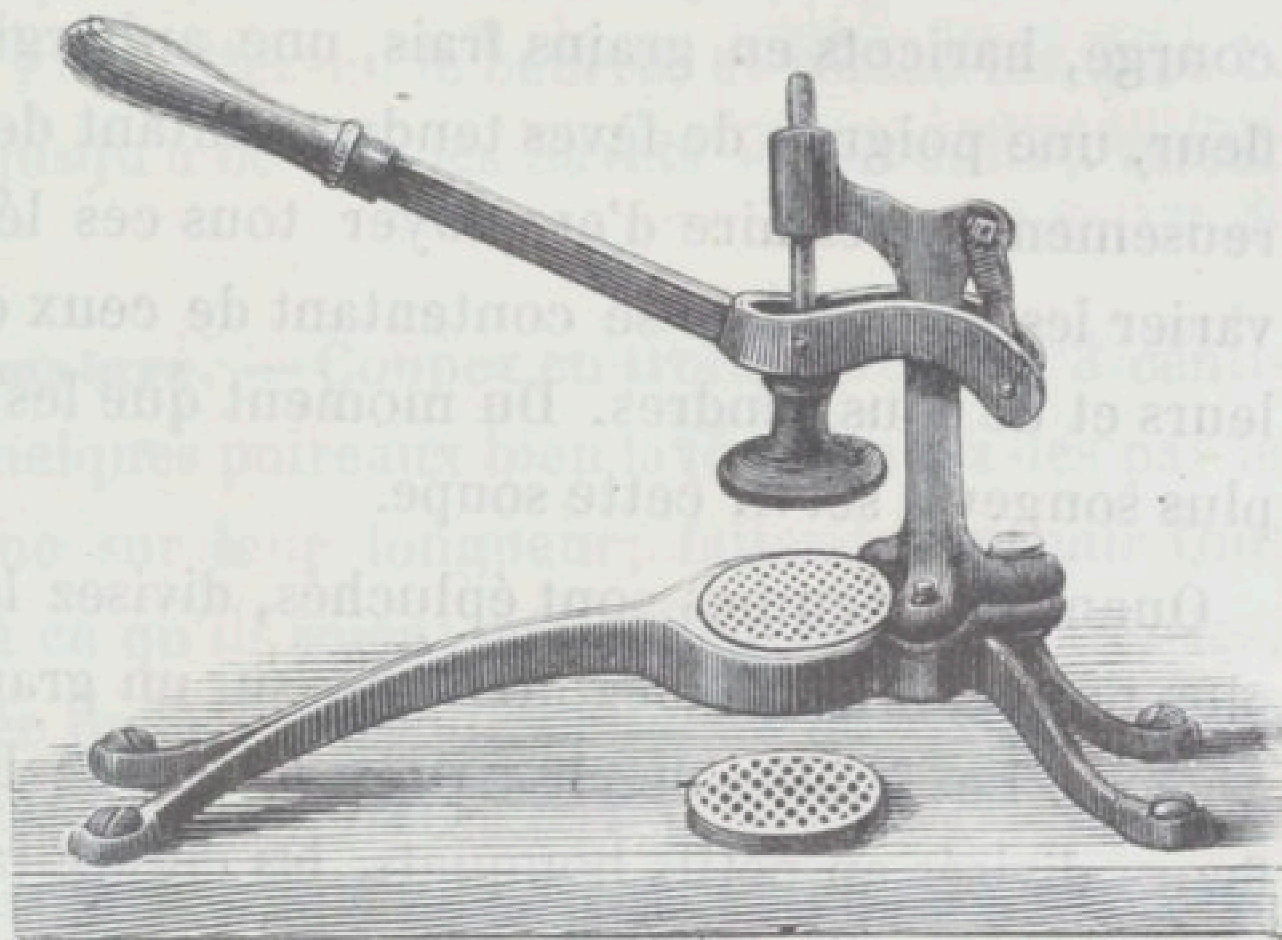


Fig. 66.

La brunoise peut être préparée avec du consommé; de même que la julienne, elle peut être préparée en maigre, avec du bouillon de poisson ou du bouillon de légumes.

141. Soupe riz-julienne. — On trouve, dans le commerce, une préparation sèche, composée de légumes et de riz en semoule. Avec ce mélange, on

obtient une bonne soupe, pouvant être préparée en quelques minutes. Il suffit de faire tomber la semoule en pluie dans le bouillon en ébullition ; il en faut une cuillerée pour chaque convive.

Tout le monde connaît les juliennes conservées à sec; cette méthode est excellente en principe, puisqu'elle donne à chacun la facilité d'avoir de bons légumes en toute saison et en tous lieux, soit quand les légumes frais font défaut, soit quand ils sont mauvais; seulement il est bon de constater, que l'apprêt de ces légumes n'est pas soigné, et que le produit laisse considérablement à désirer.

142. Soupe printanière à l'italienne. — Placez sur le feu une casserole avec 3 à 4 litres d'eau dedans. Épluchez, lavez, et tenez de côté, quelques petits navets tendres, choux-raves, haricots verts, carottes et pommes de terre nouvelles, un demi-chou frisé, 2 ou 3 courgerons verts, une tranche de courge, haricots en grains frais, une aubergine, une petite tête de chou-fleur, une poignée de fèves tendres, autant de petits-pois. Il n'est pas rigoureusement nécessaire d'employer tous ces légumes à la fois, il suffit d'en varier les espèces, en se contentant de ceux que la saison produit de meilleurs et de plus tendres. Du moment que les légumes sont durs, on ne doit plus songer à servir cette soupe.

Quand les légumes sont épluchés, divisez les plus gros, laissez entiers les plus petits ; lavez-les, égouttez-les sur un grand tamis, mais en séparant les espèces. Les feuilles de chou doivent être déchirées en morceaux, les choux-fleurs divisés en petits bouquets, les choux-raves, les navets et les pommes de terre en petits quartiers; les courgerons et les aubergines en gros dés, les haricots verts en petits tronçons ; les fèves, haricots, petits-pois, restent naturellement entiers.

Quand l'eau de la casserole est en ébullition, salez-la légèrement, puis ajoutez tour à tour les légumes les plus longs à cuire, et successivement les plus tendres. Aussitôt que les derniers légumes, c'est-à-dire les plus prompts à cuire, sont immergés, mêlez à la soupe 3 à 400 grammes de gros vermicelles; couvrez le vase, et faites bouillir le liquide encore 10 à 12 minutes. Au moment de servir, liez la soupe avec une liaison de jaunes d'œuf, mêlés avec du parmesan râpé et délayés avec de la crème.

143. Soupe aux navets. — Pelez quelques bons navets et, avec une cuiller à légumes, coupez-les en petites boules de la grosseur d'un gros pois; jetez-les à mesure dans une casserole d'eau tiède. Émincez un oignon et un poireau, mettez-les dans une casserole avec du beurre, faites-les colorer légèrement; additionnez les débris des navets coupés en morceaux, faites-les revenir pendant 10 minutes; assaisonnez et saupoudrez-les avec une pincée de farine; délayez avec 2 à 3 litres de bouillon chaud; chauffez le liquide jusqu'à l'ébullition; retirez-le alors sur le côté; ajoutez un morceau de jambon cru ou simplement un os de jambon coupé en morceaux. Aussitôt que les navets sont cuits, dégraissez la soupe, versez-la sur un tamis, disposé sur une casserole, afin de faire passer le liquide sans passer les navets. Tenez la casserole sur le côté du feu.

Égouttez les boules de navet sur un linge, épongez-les avec soin, faites-les vivement revenir dans une poêle, avec du beurre et une pincée de sucre en poudre, afin de les colorer; égouttez-en le beurre, et versez-les dans la soupe; faites bouillir celle-ci jusqu'à ce que les navets soient cuits; versez dans la soupière.

144. Soupe aux poireaux, maigre. — Coupez en tronçons de 2 à 3 centimètres de long, le blanc de quelques poireaux bien lavés; fendez-les par le milieu, émincez-les en julienne sur leur longueur; faites-les revenir tout doucement au beurre, jusqu'à ce qu'ils soient de couleur blonde; salez-les, saupoudrez-les avec une pincée de farine, mouillez avec 3 litres de bouillon de poisson, passé à la serviette; faites bouillir le liquide, en le tournant avec une cuiller, retirez-le aussitôt sur le côté du feu, afin de modérer l'ébullition. Vingt-cinq minutes après, dégraissez la soupe, additionnez une pincée de poivre, un peu de muscade, 2 douzaines de quenelles au pain, préparées comme il est dit au chapitre des Légumes, pochées à l'eau, bien égouttées; versez-la dans la soupière. — On peut remplacer les quenelles par des tranches minces de pain séchées au four.

145. Soupe aux poireaux et aux pommes de terre. — Faites revenir les poireaux avec du beurre; mouillez avec de l'eau chaude; au premier bouillon ajoutez le sel nécessaire, une pincée de poivre et quelques pommes de terre crues, épluchées et coupées. Quand les pommes de terre sont bien cuites,

retirez la soupe du feu ; ajoutez un morceau de beurre et des tranches de pain coupées minces, grillées ou colorées au four ; versez dans la soupière.

146. Soupe de tomates aux poireaux. — Cette soupe peut être préparée au gras, ou au maigre.

Choisissez 6 ou 7 bonnes tomates du Midi, à chairs fermes ; retirez-en la peau, fendez-les par le milieu, pour en extraire les semences ; coupez chaque moitié en deux parties sur leur longueur, puis en travers, de façon à obtenir des morceaux carrés. Fendez, chacun en quatre parties, 3 ou 4 poireaux bien blancs ; émincez-les en travers, placez-les dans une casserole avec de l'huile ou du beurre, faites-leur prendre une légère couleur ; mouillez avec du bouillon gras ou du bouillon de poisson ; posez la casserole sur feu vif ; au premier bouillon, additionnez les tomates au liquide, ainsi qu'une feuille de laurier, enfermée dans un bouquet de persil ; assaisonnez de bon goût, cuisez pendant un quart d'heure ; retirez alors le bouquet. Mettez dans la soupière quelques poignées de croûtons de pain frits, versez la soupe sur ceux-ci.

147. Soupe à l'oseille, liée. — Prenez une forte poignée de feuilles d'oseille de jardin, épluchées et lavées ; hachez ou émincez-les grossièrement ; ajoutez quelques feuilles tendres de laitue et de cerfeuil, également hachées ; émincez-les ; égouttez sur un tamis, mettez-les dans une casserole avec du beurre, faites-les revenir, en les tournant avec une cuiller. Dix minutes après, assaisonnez l'oseille, saupoudrez avec une petite cuillerée (1) de farine, mouillez avec la valeur de 2 litres d'eau bouillante ou du bouillon chaud ; faites bouillir le liquide pendant 5 minutes, retirez sur le côté du feu. Assaisonnez la soupe de bon goût, cuisez pendant 10 à 12 minutes.

Coupez en tranches minces 2 petits pains de table, faites sécher ces tranches à l'étuve, déposez-les dans la soupière. Broyez 3 jaunes d'œuf dans une petite terrine, délayez-les avec 4 cuillerées de crème crue ou de lait ; ajoutez une petite pincée de sucre, une pointe de muscade, 2 onces de beurre, divisé en petites parties. Retirez la casserole du feu, versez peu à peu la liaison dans la soupe ; rapprochez celle-ci du feu pour 2 secondes,

(1) Quand je dis *une cuillerée*, j'entends le contenu d'une cuiller de table dont on se sert pour manger la soupe.

en la remuant ; versez-la aussitôt dans la soupière. — La soupe à l'oseille, liée, peut être servie avec du riz, ou de petites pâtes cuites, au lieu de pain.

148. Soupe à l'oseille au bouillon de légumes. — Épluchez 2 ou 3 poignées de feuilles d'oseille, tendres, en retirant les côtes ; lavez-les bien, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, faites revenir à feu vif ; saupoudrez avec une pincée de farine, et mouillez avec du bouillon de haricots secs, de pois ou de lentilles ; ajoutez sel, poivre, une pincée de sucre ; tournez le liquide jusqu'à l'ébullition, laissez-le bouillir pendant un quart d'heure sur le côté du feu ; retirez-le ensuite et mêlez-lui une pincée de cerfeuil haché. Broyez 3 ou 4 jaunes d'œuf, délayez-les d'abord avec 2 cuillerées d'eau froide, et ensuite avec quelques cuillerées de soupe ; ajoutez quelques petits morceaux de beurre. Liez la soupe, versez-la dans la soupière, au fond de laquelle seront déposées des tranches minces de pain.

149. Soupe à l'oignon. — Simple, peu coûteuse, cette soupe est excellente le matin, à déjeuner ; elle est restaurante et légère.

Choisissez quelques oignons blancs (250 grammes pour 5 ou 6 personnes), divisez-les en deux, coupez chaque moitié sur la longueur, puis émincez-les ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-les revenir à feu très-doux, en les remuant souvent avec une cuiller ; ajoutez une pincée de sel et une pincée de sucre en poudre ; faites colorer l'oignon, en le remuant, sans le laisser noircir. A ce point, saupoudrez-le avec une cuillerée de farine ; 2 minutes après, mouillez avec un litre et demi d'eau bouillante ; tournez le liquide jusqu'à l'ébullition, retirez la casserole sur le côté du feu ; ajoutez une demi-feuille de laurier, le sel nécessaire ; cuisez la soupe pendant 10 à 12 minutes ; au dernier moment retirez le laurier.

Cette soupe peut être servie dans ces conditions ou être liée avec une liaison de quelques jaunes d'œuf étendus avec de la crème crue. Dans les deux cas, coupez des tranches minces de pain blanc, faites-les sécher à l'étuve, rangez-les dans la soupière, saupoudrez-les avec une pincée de poivre ; distribuez sur le pain quelques petits morceaux de beurre frais ; versez la soupe sur le pain.

150. Soupe aux betteraves à la polonaise. — Masquez le fond d'une casserole ou marmite en terre, avec des racines et légumes émincés. Coupez,

chacune en trois parties, 4 tranches de moyenne grosseur, placez-les sur les légumes ; ajoutez la tête d'un brochet et d'une carpe, 2 poignées de champignons secs, mais préalablement dégorgés à l'eau, ainsi qu'un bouquet garni d'aromates ; mouillez le poisson à hauteur avec du bouillon de poisson et un tiers de jus aigre de betteraves ; faites bouillir le liquide, en l'écumant ; retirez-le sur le côté du feu ; trois quarts d'heure après, passez-le à la serviette, dégraissez-le ; quand il est à peu près refroidi, clarifiez au blanc d'œuf.

D'autre part, cuisez à l'eau salée 200 grammes d'orge perlé ; égouttez-le, déposez-le dans la soupière, avec les filets des tanches, parés, ainsi qu'une petite julienne, composée avec racines de persil et de céleri, poireaux, betteraves, champignons secs et cuits ; versez le bouillon dans la soupière, envoyez séparément une assiette de rissoles, garnies avec un salpicon de champignons. — On peut lier la soupe avec de la crème aigre.

151. Soupe aux choux. — La soupe aux choux peut être indifféremment préparée avec des choux frisés, des choux verts ou des choux blancs : les choux frisés sont préférables.

Prenez 2 choux frisés, propres, divisez-les en quartiers ; faites-les blanchir pendant un quart d'heure ; égouttez et rafraîchissez ; supprimez-en les parties dures, exprimez-en l'eau ; coupez-les, mettez-les dans une casserole avec 250 grammes de jambon cru, blanchi ; mouillez avec 2 à 3 litres de bouillon chaud ; au premier bouillon du liquide, retirez-le sur le côté du feu, cuisez pendant 2 heures. Coupez en tranches minces 2 ou 3 petits pains de table, faites-les sécher au four, mettez-les dans la soupière, saupoudrez-les avec un peu de poivre ; retirez le jambon et versez la soupe sur le pain. — On peut préparer cette soupe en faisant braiser les choux.

152. Soupe de choux au lard. — Coupez un morceau de petit-salé d'un kilogramme, parez-en le tour, faites-le tremper pendant une heure, égouttez-le, mettez-le dans une marmite avec 5 à 6 litres d'eau, cuisez pendant une heure ; ajoutez alors 2 petits choux blancs, coupés en quartiers et ceux-ci en travers, un oignon entier, un poireau, 2 grosses carottes, 2 navets, et une tête de céleri, aussi coupés en moyens morceaux ; ajoutez un peu de sel et quelques clous de girofle ; couvrez la marmite, cuisez les légumes pendant une heure et demie ; à ce point, ajoutez quelques pommes

de terre crues, coupées en tranches. Quand ces légumes sont cuits, dressez-les par couches dans la soupière, en alternant chaque couche avec des tranches minces de pain, et en saupoudrant les choux avec un peu de poivre fin. Dressez sur un plat le petit-salé, avec une partie des choux réservés.

153. Soupe aux choux frisés. — Coupez en quartiers 2 petits choux frisés, lavez-les et égouttez-les; émincez alors en julienne les feuilles tendres. Coupez en dés fins 250 grammes de lard; mettez-le dans une casserole, avec un morceau de beurre et un oignon haché; faites revenir celui-ci, jusqu'à ce qu'il soit de couleur blonde; ajoutez les choux émincés; 10 minutes après, mouillez avec 4 à 5 litres de bouillon; faites bouillir le liquide; 5 minutes après, ajoutez quelques poignées de riz, sans être ni lavé ni blanchi; couvrez la casserole. Quand le riz est cuit, ajoutez une pincée de poivre, versez dans la soupière; envoyez séparément une assiette de parmesan râpé.

154. Soupe à la bonne femme. — Émincez des choux frisés et des poireaux, en rapport avec la quantité de soupe à obtenir; faites revenir les poireaux avec du beurre; ajoutez les choux, assaisonnez; 10 minutes après, mouillez avec du bouillon frais. Au premier bouillon, retirez la casserole sur le côté du feu, pour que le liquide bouille doucement. Quand les choux sont cuits, ajoutez une pincée d'oseille ciselée, et une pincée de sucre; cuisez encore 10 minutes, dégraissez, et liez avec une liaison de quelques jaunes, étendus avec de la crème; finissez avec un morceau de beurre; versez dans la soupière.

155. Soupe de choucroute, à la russe. — Mettez dans une petite marmite, un kilogramme de poitrine de bœuf, 200 grammes de petit-salé blanchi, un petit canard. Mouillez ces viandes avec 2 litres et demi d'eau, cuisez-les comme un pot-au-feu; ajoutez quelques légumes, clous de girofle, mais pas de sel. Deux heures après, ajoutez 2 ou 3 saucisses fumées. Quand le canard est cuit, égouttez-le, ainsi que les saucisses.

Quand la viande est aux trois quarts cuite, lavez 2 poignées de bonne choucroute, hachez-la, exprimez-en l'humidité. Hachez un oignon, mettez-le dans une casserole avec du beurre, faites-le revenir sans prendre couleur; ajoutez une cuillerée de farine, cuisez celle-ci pendant 2 minutes, en la tournant; ajoutez la choucroûte; 2 minutes après, mouillez avec la

valeur d'un litre et demi de bouillon, passé au tamis et dégraissé; tournez le liquide jusqu'à l'ébullition, retirez-le sur le côté : la choucroûte doit cuire à peu près 2 heures.

Allongez la soupe de temps en temps, afin qu'elle ne devienne pas trop épaisse. Un moment avant de servir, coupez le petit-salé et une partie du bœuf, en petits carrés; coupez l'estomac du canard et les saucisses en tranches; mêlez ces viandes à la soupe, allongez-la avec le bouillon nécessaire; ajoutez une pincée de feuilles vertes de fenouil, hachées; versez-la dans la soupière. La soupe doit rester un peu grasse.

156. Oïlla-podrida. — Cette soupe, qui porte avec elle un relevé abondant, est servie en Espagne les jours de fête; en France, de tels mets ne peuvent être introduits dans le cadre d'un dîner, que tout autant qu'on a l'assurance que les convives l'accueilleront favorablement : il convient toujours de se tenir en réserve avec les mets étrangers, qui risquent de ne pas être appréciés à leur véritable valeur.

La veille de préparer l'oïlla, il faut avoir soin de mettre tremper à l'eau à peine tiède, 2 ou 3 poignées de bons pois chiches, qu'en Espagne on appelle *garbanços*.

Déposez dans une marmite en terre, un kilogramme de poitrine de bœuf, 200 grammes de petit-salé blanchi, un morceau de jambon cru; couvrez largement ces viandes avec de l'eau froide; posez la marmite sur feu, écumez le liquide, retirez-le sur le côté. Deux heures après, ajoutez la longe d'un carré de mouton, c'est-à-dire cette partie qui est placée entre les côtelettes et le gigot; ajoutez encore une bonne poule et une perdrix, une grosse carotte, un oignon, une tranche de courge, puis les pois chiches aux trois quarts cuits à l'eau salée. Quand les viandes sont à peu près à point, ajoutez 2 saucisses fumées ou bien un petit cervelas cru, à l'ail.

D'autre part, faites braiser 2 petits choux frisés, avec 2 grosses carottes, et une douzaine de laitues, préalablement blanchies. Un quart d'heure avant de servir, égouttez le bouillon, en penchant la marmite, afin de ne pas le troubler, et en le passant à travers un linge dans une casserole. Avec ce bouillon dégraissé, préparez une soupe à la semoule. Au dernier moment, égouttez le bœuf, le lard, le cervelas, dressez-les sur un plat; dressez la poule et la perdrix sur un autre plat; entourez chaque sorte de viande

avec la moitié des légumes braisés et la moitié des garbanços. Envoyez la soupe en même temps que ces deux plats.

157. Soupe au jarret de porc. — Faites dégorger à l'eau froide, pendant 2 heures, un gros jarret de porc salé; mettez-le à cuire à l'eau avec une carotte et un oignon, entiers. Au bout de 2 heures de cuisson, plongez dans le liquide un demi-litre de pois secs; continuez l'ébullition modérée, sur le côté du feu. Quand les pois sont cuits, passez-les au tamis; délayez la purée avec la cuisson même des pois; faites bouillir le liquide, en le tournant; ajoutez le jarret de porc coupé, et retirez-le sur le côté du feu; un quart d'heure après, dégraissez la soupe, versez dans la soupière ; servez séparément des tranches de pain blanc, grillées.

158. Soupe aux oreilles de porc. — Flambez 2 ou 3 oreilles de porc, faites-les bouillir à grande eau pendant 20 minutes, égouttez et rafraîchissez. Émincez carottes, oignons, poireaux et racines de céleri; faites revenir ces légumes avec du beurre, mouillez avec un verre de vin blanc et 2 litres et demi de bouillon; faites bouillir le liquide, ajoutez un bouquet d'aromates et les oreilles de porc ; continuez l'ébullition, sur le côté du feu, jusqu'à ce que celles-ci soient cuites ; passez alors la cuisson au tamis, dégraissez-la.

Avec 150 grammes de beurre et 3 cuillerées de farine, préparez un roux, mais sans lui laisser prendre couleur; délayez-le ensuite avec la cuisson des oreilles de porc ; tournez le liquide sur feu jusqu'à ébullition ; retirez sur le côté, ajoutez un morceau de jambon cru à la soupe, cuisez-la tout doucement pendant trois quarts d'heure ; dégraissez-la enfin, passez-la au tamis ; ajoutez un demi-verre de madère, une pointe de cayenne, et les oreilles de porc, divisées en petites parties; donnez-lui encore quelques minutes d'ébullition, et servez : cette soupe est très-bonne.

159. Soupe de mouton à la paysanne. — Cette soupe est un mets de ménage, peu dispendieux, puisqu'en outre de la soupe, il fournit un excellent relevé. Prenez un petit gigot de mouton, coupé rond, au-dessus de la noix ; coupez le manche court; placez le gigot dans une casserole longue, couvrez-le avec de l'eau, un peu au-dessus de sa hauteur; ajoutez un morceau de petit-salé, blanchi. Posez la casserole sur le feu, écumez le liquide ; au premier bouillon, retirez-le sur le côté.

Coupez en morceaux réguliers 3 ou 4 carottes, 2 navets; jetez-les à mesure dans de l'eau froide; ajoutez quelques petits oignons, un petit chou divisé en quartiers, 2 poireaux coupés, 2 poignées de haricots flageolets, et enfin, quelques pommes de terre, aussi coupées en morceaux. Une heure après que le liquide est entré en ébullition, ajoutez les légumes les plus longs à cuire, c'est-à-dire les carottes, les navets, les choux et les haricots. Une demi-heure après, ajoutez les autres légumes, 2 clous de girofle, un peu de sel; continuez l'ébullition modérée, jusqu'à ce que la viande soit atteinte; à ce point, égouttez le gigot sur un plat, égouttez aussi les légumes. Coupez la moitié du chou en morceaux, rangez ceux-ci dans la soupière, en même temps que les autres légumes, par couches alternées avec des tranches de pain grillées; saupoudrez chaque couche avec une pincée de poivre et une petite poignée de parmesan. Versez le bouillon dans la soupière, en le passant. Dressez le gigot, et le petit-salé, dans un plat; entourez ces viandes avec le restant du chou.

160. Soupe au cou de mouton. — Prenez deux cous de mouton, divisez-les, chacun, en 3 ou 4 parties, sur le travers; faites-les dégorger à l'eau froide pendant trois quarts d'heure; égouttez et placez-les dans une casserole, couvrez-les largement avec moitié bouillon froid, moitié eau; posez la casserole sur feu modéré, écumez avec soin le liquide; au premier bouillon, retirez sur le côté; ajoutez un peu de sel, une poignée d'orge perlé, sans être lavé, un navet entier, 2 grosses carottes, un morceau de racine de céleri. Cuisez à feu doux les viandes et les légumes. Passez ensuite le bouillon au tamis dans une autre casserole, dégraissez-le en partie, faites-le bouillir; ajoutez 4 cuillerées d'orge, lavé et cuit dans du bouillon, puis 2 poignées de petits-pois crus, et le blanc de 2 poireaux coupés en petits dés, mais préalablement revenus avec du beurre. Coupez en petits dés le rouge des carottes, cuites dans le bouillon, ainsi qu'une partie du navet et du céleri, mêlez-les à la soupe. Coupez également en moyens carrés, une partie des chairs de cou de mouton, sans os ni graisse, mêlez-les aussi à la soupe, ainsi qu'une pincée de persil ou de cerfeuil, haché; versez-la dans la soupière.

161. Soupe aux queues de bœuf. — Coupez une queue de bœuf transversalement, en petits tronçons; faites-les dégorger à l'eau froide pendant une

heure; mettez-les alors dans une casserole avec de l'eau. Faites bouillir le liquide pendant un quart d'heure, égouttez et rafraîchissez les viandes; remettez-les dans la casserole avec quelques légumes émincés et du beurre, faites-les revenir sur feu modéré, en les retournant avec une cuiller; quand elles sont de belle couleur, assaisonnez et mouillez avec un peu de vin blanc; faites réduire le liquide à glace. Mouillez alors les viandes à hauteur avec du bouillon, ajoutez un bouquet garni et un os de jambon; faites-les cuire à feu très-doux et à court mouillement, pendant 4 heures au moins, en ayant soin d'allonger le liquide, à mesure qu'il est réduit.

Quand les morceaux de queues sont cuits, égouttez et parez-les, tenez-les au chaud. Allongez le fonds de cuisson avec le bouillon nécessaire, faites-le bouillir, dégraissez et passez-le; liez alors la soupe avec un peu de roux cuit (voir art. 85), ou simplement avec un peu de fécule délayée; faites-la bouillir sur le côté du feu pendant 25 minutes; passez et dégraissez-la, mêlez-lui alors les viandes ainsi qu'une garniture de carottes et navets coupés en petits dés, blanchis et tombés à glace avec un peu de bouillon. Ajoutez une pointe de cayenne, versez la soupe dans la soupière.

162. Soupe de poulet, aux pommes de terre. —Prenez un gros poulet ordinaire ou une bonne poule; nettoyez et bridez-la, mettez-la dans une casserole avec le cou, les ailerons et le gésier, propres. Ajoutez un os de jambon, un petit jarret de veau; mouillez ces viandes avec de l'eau ou avec du bouillon léger (2 à 3 litres). Faites bouillir le liquide, en l'écumant; cuisez les viandes avec le même soin que le pot-au-feu. Quand la poule est cuite, passez le bouillon dans une autre casserole, dégraissez et liez-le avec 2 cuillerées de farine de riz, délayée avec quelques cuillerées d'eau froide. Faites bouillir la soupe sur le côté du feu pendant un quart d'heure; mêlez-lui alors la valeur d'un décilitre de petites boules de pommes de terre, coupées avec une petite cuiller à légumes, mais préalablement blanchies, c'est-à-dire, cuites à l'eau salée pendant 5 à 6 minutes. Faites bouillir la soupe, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites à point; ajoutez alors les deux filets de la poule, coupés en tranches, ainsi qu'une pincée de cerfeuil haché; versez dans la soupière. — Cette soupe peut être liée avec 2 ou 3 jaunes d'œuf, délayés avec un peu de crème; en ce cas, il faut supprimer le cerfeuil.

163. Soupe de poulet, au cary. — Quand on a servi des volailles pour entrée ou pour rôt, il est facile d'en tirer un potage peu coûteux et bon. Si les volailles ont été bouillies, il faut en conserver le fonds de cuisson; dans les deux cas, garder les os et les carcasses, après avoir retiré les chairs de l'estomac, du *gras-de-cuisse* et du *sot-l'y-laisse*.

Coupez les chairs en escalopes ou en julienne, tenez-les à couvert dans une petite casserole. Mettez dans une petite marmite les carcasses et les os des volailles, un jarret de veau, un poireau et un bouquet de persil garni d'une feuille de laurier; mouillez ces viandes avec 3 litres de bouillon, y compris la cuisson des volailles. Posez la marmite sur le feu, écumez le liquide avec soin; au premier bouillon retirez sur le côté; continuez l'ébullition modérée pendant 2 heures; passez ensuite le bouillon au tamis, dégraissez-le.

Faites revenir au beurre un oignon haché; quand il est de couleur blonde, saupoudrez-le avec 2 cuillerées de poudre de cary, mêlée avec une cuillerée de farine; cuisez cette pâte, pendant quelques secondes, en la tournant; délayez-la ensuite avec le bouillon préparé; tournez le liquide jusqu'à l'ébullition, retirez-le sur le côté, cuisez encore 25 minutes; dégraissez-le alors, passez-le au tamis, liez-le avec 4 ou 5 jaunes d'œuf, délayés avec de la crème; rangez la volaille dans la soupière, versez la soupe dessus.

164. Soupe de dinde, au cary. — Prenez les restes d'une dinde ayant été servie, retirez-en les chairs, aussi entières que possible; coupez celles de l'estomac en escalopes, tenez-les de côté. Pilez le restant des chairs avec quelques cuillerées de riz cuit au bouillon, tenez l'appareil à couvert.

Coupez les os de la dinde en morceaux, mettez-les dans une casserole avec les abatis crus de la dinde, quelques parures de veau, et, si c'est possible, les os d'un gigot de mouton rôti; mouillez ces viandes, à couvert, avec du bouillon; ajoutez quelques légumes: poireaux, carottes, oignons et céleri, ainsi qu'un bouquet d'aromates, sel, poivre et girofle; posez la casserole sur feu, écumez le liquide; au premier bouillon, retirez sur le côté. Une heure et demie après, passez-le à la serviette, dégraissez-le, et avec lui, délayez les chairs pilées avec le riz; versez alors l'appareil dans la casserole, faites-le bouillir, en le tournant; retirez-le sur le côté ; ajoutez 2 cuillerées

de poudre de cary, délayée avec un peu de bouillon; 20 minutes après, passez la soupe à l'étamine, chauffez-la à point, mêlez-lui les escalopes de dinde, versez dans la soupière.

165. Soupe aux abatis de dinde. — Prenez 2 abatis de dinde, ou d'oie, bien propres: le cou, les ailerons et le gésier; plongez-les à l'eau bouillante, afin de les échauder; divisez-les en morceaux pas trop petits; mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, un oignon, un morceau de carotte, quelques parures de jambon cru, un bouquet de persil garni d'aromates; faites-les revenir à feu modéré, jusqu'à ce qu'ils soient bien saisis; saupoudrez-les alors avec 2 cuillerées de farine ; cuisez celle-ci pendant quelques minutes, en retournant les viandes avec une cuiller; puis mouillez peu à peu, avec la valeur d'un litre et demi de bouillon, et une demi-bouteille de vin blanc. Tournez le liquide jusqu'à l'ébullition ; retirez-le sur le côté, finissez de cuire les viandes à feu très-doux : le liquide doit être peu lié.

D'autre part, coupez en dés, de moyenne grosseur, le rouge de deux carottes, un navet, une racine de céleri : le céleri ne doit pas dominer. Faites légèrement blanchir ces légumes, cuisez-les dans un peu de bouillon. Quand les viandes sont cuites, égouttez-les à l'écumoire, parez-les et mettez-les avec les légumes ; dégraissez le liquide, passez dans une autre casserole ; ajoutez une pointe de cayenne, un demi-verre de madère, puis les viandes et les légumes; 10 minutes après, versez la soupe dans la soupière.

166. Soupe de canard, aux navets. — Bridez un petit canard, mettez-le dans une casserole avec du beurre, quelques petits oignons, un morceau de carotte, un peu de sel ; faites-le revenir sur feu modéré, en le retournant ; mouillez ensuite avec un verre de vin blanc ; quand le vin est réduit, mouillez le canard, un peu plus qu'à hauteur, avec du bouillon ; faites bouillir le liquide, retirez-le sur le côté du feu. Quand le canard est cuit, égouttez-le ; passez le liquide au tamis, dégraissez-le.

Avec une petite cuiller à légume, coupez des petites boules de navet, de la grosseur d'un pois; faites-les blanchir pendant 7 à 8 minutes; égouttez et mettez-les dans une petite poêle avec une pincée de sucre et du beurre, faites-les revenir à bon feu, en les colorant. Faites-les tomber à glace avec un peu de bouillon, pour finir de les cuire, mais en les tenant bien entières.

D'autre part, avec un morceau de beurre et 2 cuillerées de farine, préparez un petit roux de couleur blonde; délayez-le peu à peu, avec le bouillon de canard, de façon à obtenir un fonds légèrement lié; au premier bouillon, retirez sur le côté du feu; 25 minutes après, dégraissez la soupe, passez-la et remettez-la dans la casserole; ajoutez alors les navets. Coupez les chairs d'estomac du canard en petites tranches, ajoutez-les à la soupe, versez celle-ci dans la soupière.

167. Soupe de perdreaux, au chasseur. — Videz 2 ou 3 perdreaux, retirez-en les cuisses; mettez les estomacs dans une casserole avec quelques tranches de petit-salé, un oignon, un morceau de carotte, un bouquet garni avec des aromates, un morceau de beurre. Posez la casserole sur feu, faites colorer les viandes, en les retournant; saupoudrez-les avec une cuillerée de farine; cuisez celle-ci pendant 2 minutes; mouillez avec un verre de vin blanc et un litre et demi de bouillon; faites bouillir le liquide, retirez sur le côté du feu.

Avec les cuisses des perdreaux préparez une petite farce; avec cette farce, préparez de petites quenelles; faites-les pocher à l'eau salée. Faites blanchir une vingtaine de petits oignons, mettez-les dans une casserole plate, avec un peu de sucre et de bouillon, cuisez-les en les faisant glacer.

Quand les perdreaux sont cuits, égouttez-les, détachez-en les filets, divisez-les en tranches, et mêlez-les à la soupe; dégraissez celle-ci, ajoutez une pointe de cayenne; versez-la dans la soupière, en la passant; ajoutez les filets de perdreaux, les quenelles et les petits oignons.

168. Soupe de perdreaux, à la russe. — Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, ajoutez deux poignées d'orge perlé, faites-le revenir pendant 2 secondes, mouillez avec un litre et demi de bouillon; tournez le liquide jusqu'à l'ébullition, retirez-le sur le côté. Une heure après, plongez 2 perdreaux dans la soupe, ajoutez un bouquet composé d'aromates et quelques feuilles de fenouil, un verre de vin blanc sec ou la même quantité de jus de concombres salés. Quand les perdreaux sont cuits, retirez-les, enlevez le bouquet, passez l'orge au tamis avec pression; remettez le liquide dans la casserole, en le passant à la passoire fine; faites-le bouillir, ajoutez une julienne composée de carottes, racines de persil et de céleri, blan-

chies et tombées à glace avec un peu de bouillon; dépecez les perdreaux chacun en cinq parties, retirez-en les os aussi bien que possible; mêlez les chairs à la soupe, ainsi que quelques losanges de concombres salés, préalablement blanchis; ajoutez une pincée de fenouil vert, haché. Versez la soupe dans la soupière.

169. Soupe de lièvre aux oignons. — Épluchez, et coupez en quartiers, 4 à 5 gros oignons blancs; faites-les cuire, à peu près à point, dans de l'eau salée, abondante; égouttez les bien, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, un peu de sucre, sel et poivre; finissez de les cuire, à feu modéré; saupoudrez-les avec une pincée de farine, mouillez avec un peu de bouillon; faites réduire le liquide, pendant quelques minutes, sur feu vif; passez le tout au tamis.

Prenez les deux épaules d'un lièvre, une cuisse, le cou et la poitrine; divisez les épaules et les cuisses chacune en deux parties; divisez également la poitrine et le cou; mettez-les dans une casserole avec du beurre, faites-les revenir, assaisonnez; ajoutez un petit bouquet d'aromates et quelques grains de poivre, faites-les légèrement colorer, en les sautant souvent; saupoudrez avec une petite poignée de farine, mouillez, peu à peu, avec du bouillon chaud et un verre de vin blanc : ce fonds doit alors se trouver très-légèrement lié. Au premier bouillon, retirez la casserole sur le côté du feu, finissez de cuire les viandes; égouttez-les, retirez-en les chairs; pilez celles-ci, mêlez-les avec la purée d'oignons, passez le tout au tamis. Dégraissez la soupe, mêlez-lui la purée de lièvre, et retirez-la du feu; ajoutez une pointe de cayenne, versez-la dans la soupière, en la passant. Servez en même temps une assiette de croûtons de pain frits.

170. Soupe de lièvre aux quenelles. — Dépouillez un lièvre, videz-le, mettez le sang de côté; détachez les pattes et les cuisses : réservez une de celles-ci; coupez le reste en morceaux, ainsi que l'estomac et le cou; coupez aussi le râble en deux parties.

Emincez un gros oignon, mettez-le dans une casserole avec quelques grosses lames de carotte et de céleri, faites revenir ces légumes à feu modéré; ajoutez alors quelques parures crues, de veau ou de volaille, un os de jambon cru, quelques couennes de lard ou un pied de veau désossé et

blanchi ; ajoutez enfin les morceaux de lièvre; faites revenir aussi ces viandes; 10 à 12 minutes après, mouillez avec du bouillon et une demi-bouteille de vin blanc; faites bouillir le liquide, en l'écumant; retirez-le sur le côté du feu. Ajoutez au bouillon un bouquet d'aromates, composé de thym, laurier, basilic et marjolaine, quelques grains de poivre et girofle; quand les viandes sont à peu près cuites, dégraissez avec soin la cuisson; liez-la légèrement avec de la fécule ou de l'arrow-root délayé, tenez la casserole sur le côté du feu. Aussitôt que les chairs du râble sont cuites, égouttez-les, laissez-les refroidir. Dégraissez la soupe, passez-la au tamis ou à l'étamine; mêlez-lui quelques cuillerées de madère, tenez-la sur le côté du feu. Coupez transversalement les filets du râble de lièvre en escalopes, ajoutez-les à la soupe, ainsi qu'une pointe de cayenne et deux douzaines de petites quenelles préparées avec la cuisse de lièvre réservée. Dégraissez encore la soupe, versez-la dans la soupière.

171. Soupe d'orge aux légumes. — Faites fondre un morceau de beurre, mêlez-lui 150 à 200 grammes d'orge perlé à petits grains; faites revenir celui-ci pendant 2 minutes, mouillez avec moitié bouillon et moitié eau; faites bouillir le liquide, retirez sur le côté du feu; cuisez l'orge à feu très-doux, en ajoutant de temps en temps un peu de bouillon. D'autre part, coupez en petits dés le rouge de quelques bonnes carottes, un peu de racines de céleri, le blanc d'un poireau. Faites revenir les légumes dans une casserole avec du beurre, cuisez à feu modéré avec un peu de bouillon et une pincée de sucre. Quand l'orge est cuite, allongez la soupe au point voulu avec du bouillon; ajoutez les légumes, faites-la bouillir, dégraissez-la, puis liez-la avec une liaison de 4 jaunes; cuisez la liaison pendant deux secondes; versez la soupe dans la soupière.

172. Soupe au lait et aux œufs filés. — Versez un litre et demi de lait dans une casserole étamée; ajoutez un morceau de cannelle, une poignée de sucre, faites-le bouillir et retirez sur le côté du feu. Cassez 3 œufs dans une terrine, broyez-les avec une cuiller; ajoutez 3 cuillerées de farine, puis 150 grammes de beurre fondu, de façon à obtenir une pâte lisse et coulante; assaisonnez l'appareil.

Choisissez une petite passoire ayant les trous un peu larges, tenez-la au-

dessus de la casserole où est le lait; versez la pâte dans la passoire, afin qu'elle tombe dans le liquide, en formant des espèces de vermicelles. L'opération terminée, retirez la casserole sur le côté du feu, tenez-la à couvert, sans ébullition, pendant 10 minutes; servez ensuite la soupe.

173. Panade. — Faites fondre 150 grammes de beurre dans une casserole; quand il est chaud, ajoutez de la mie de pain blanche; cuisez celle-ci, en la tournant, mais sans lui faire prendre couleur; délayez-la ensuite avec du bouillon; tournez le liquide jusqu'à l'ébullition; retirez alors la casserole sur feu très-doux. Trois quarts d'heure après, dégraissez la soupe, liez-la avec une liaison de 5 ou 6 jaunes d'œuf; retirez aussitôt du feu, ajoutez un émincé de blanc de volaille, versez-la dans la soupière.

174. Soupe du pauvre chevalier. — Préparez la valeur d'un litre et demi de bon consommé, tenez-le au chaud dans une casserole. Râpez la mie de 6 petits pains au lait, fendez-les par le milieu, imbibez-les avec de la crème crue, exprimez-en l'humidité; trempez-les alors dans des œufs battus, plongez-les à grande friture chaude, afin de leur faire prendre une belle couleur; égouttez-les bien, dressez-les sur une assiette chaude. Mêlez au consommé un émincé de laitues tendres, blanchies et cuites au bouillon; versez la soupe dans la soupière, envoyez le pain séparément.

175. Soupe au sagou. — Choisissez 200 grammes de bon sagou perlé, à petits grains; mettez-le dans une casserole avec 2 litres d'eau chaude, un peu de sel; faites bouillir le liquide pendant 10 minutes; égouttez alors le sagou sur un tamis, remettez-le dans la casserole; mouillez avec à peu près 2 litres de bouillon; faites bouillir celui-ci tout doucement, jusqu'à ce que le sagou soit bien cuit. Servez la soupe telle quelle, ou finissez-la avec une liaison de 4 ou 5 jaunes d'œuf.

176. Tapioca au bouillon. — Avec un jarret de veau et une poule, 4 litres d'eau, du sel et des légumes, préparez du bouillon blanc. Quand les viandes sont cuites, passez le bouillon à la serviette dans une casserole; dégraissez-le, faites-le bouillir, mêlez-lui le tapioca nécessaire (une cuillerée par convive), en le laissant tomber en pluie dans le bouillon; retirez-le sur le côté du feu; 20 minutes après, versez la soupe dans la soupière. — Cette soupe peut être liée aux jaunes d'œuf.

177. Tapioca au lait. — Lavez à l'eau tiède 200 grammes de tapioca en semoule ; mettez-le dans une casserole, mouillez avec un litre et demi de lait bouillant; tournez le liquide avec une cuiller pendant quelques minutes, assaisonnez, et retirez-le sur le côté du feu. Quand le tapioca est cuit, liez la soupe avec quelques jaunes d'œuf, étendus avec un peu de crème; finissez-la avec un morceau de bon beurre, versez-la dans la soupière.

178. Soupe aux pâtes fines. — Les pâtes d'Italie doivent être choisies fines, blanches, mais surtout fraîches; car elles deviennent aigres en vieillissant. On sert généralement les pâtes fines dans du bouillon clair ou du consommé ; mais il n'y a aucun inconvénient à les servir avec des potages liés, des purées et des crèmes ; il est bon d'observer cependant que ces potages ne doivent être que légèrement liés. Dans les deux cas, les pâtes doivent être blanchies à l'eau salée, avant d'être mêlées à la soupe; si elles sont servies avec du bouillon, elles peuvent n'être que légèrement blanchies, car elles peuvent finir de cuire dans le liquide ; mais si elles sont servies dans un potage lié, il faut qu'elles soient tout à fait cuites.

179. Soupe de riz, au maigre. — Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole; ajoutez un oignon et un poireau, hachés; faites revenir ceux-ci de belle couleur; additionnez 500 grammes de riz, trié avec soin, mais non lavé; faites-le revenir une minute, mouillez avec 4 litres d'eau chaude; tournez le liquide jusqu'à l'ébullition, retirez sur le côté du feu ; ajoutez 4 clous de girofle, le sel nécessaire, un bouquet de persil; cuisez tout doucement la soupe; 10 minutes après, ajoutez un quart de litre de petits-pois, frais et tendres. Quand le riz et les pois sont cuits, retirez le bouquet et les girofles; incorporez à la soupe un morceau de bon beurre, versez-la dans la soupière. — Cette soupe doit être un peu consistante.

180. Soupe de riz, au gras. — Préparez un pot-au-feu avec un kilogramme de poitrine de bœuf, un morceau de porc frais, une poule, des légumes, du sel, et l'eau nécessaire. Quand les viandes sont cuites, passez le bouillon au tamis fin, dans une autre casserole; faites-le bouillir, additionnez-lui du riz simplement lavé (500 grammes pour 4 litres de bouillon), en ayant soin de le remuer de temps en temps avec une cuiller ; laissez-le cuire tout doucement; additionnez une pointe de safran et un bouquet de persil;

quand le riz est cuit à point, retirez le bouquet, versez la soupe dans la soupière. Servez séparément les viandes et la poule.

181. Soupe au riz des pêcheurs. — Échaudez 4 bonnes tomates, afin d'en supprimer la peau ; fendez-les par le milieu, exprimez-en les semences; coupez les chairs en petits dés, mettez-les dans une casserole avec du bouillon de poisson; posez la casserole sur le feu ; au premier bouillon, ajoutez au liquide quelques poignées de riz, sans être lavé ; assaisonnez la soupe ; aussitôt que le riz est à peu près cuit, mêlez-lui deux douzaines de petites huîtres ou moules crues, sans coquilles, ainsi que quelques cuillerées de petits-pois blanchis; donnez deux bouillons au liquide, versez-le dans la soupière.

182. Risot au parmesan. — Le risot est un mets qu'on sert ordinairement dans les déjeuners, en guise de potage.

Hachez fin un oignon, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre ou moelle de bœuf hachée et fondue ; remuez-le avec une cuiller en bois, jusqu'à ce qu'il soit légèrement coloré; ajoutez alors 500 grammes de riz de Piémont, trié, mais non lavé ; faites-le revenir pendant quelques secondes, mouillez-le trois fois sa hauteur avec du bouillon ; couvrez la casserole, cuisez le riz à bon feu sur un trépied bas, afin qu'il ne s'attache pas : 20 à 25 minutes d'ébullition suffisent; à ce point, le riz doit être encore ferme, mais bien atteint, et ne croquant plus sous la dent; il doit se trouver à peu près à sec ; retirez alors la casserole du feu, tenez-la couverte pendant 5 minutes; incorporez au riz deux poignées de parmesan frais, ainsi que 150 grammes de bon beurre, divisé en petites parties; dressez le risot dans un plat creux, arrosez-le avec un peu de glace fondue : envoyez séparément une assiette de parmesan râpé.

183. Soupe aux nouilles. — Préparez 2 œufs de pâte à nouilles (art. 45), laissez-la reposer. Si les nouilles doivent être coupées en filets, divisez la pâte en deux parties, abaissez celles-ci minces, coupez-les en bandes de 2 centimètres de large, puis ciselez transversalement ces bandes. Si les nouilles doivent être coupées en losanges, il faut diviser la pâte en bandes ayant un demi-centimètre de large, les couper en biais, à distance voulue, de façon à former des losanges. A mesure que les nouilles sont coupées,

étalez-les sur des feuilles de papier. Quelques minutes avant de servir la soupe, plongez les nouilles à l'eau bouillante et salée, cuisez-les 2 minutes ; égouttez-les aussitôt, mêlez-les au bouillon ou consommé, tenu au chaud sur le côté du feu.

La soupe aux nouilles, bien que préparée avec du bouillon, peut être liée avec quelques jaunes d'œuf.

184. Macaroni au jus. — Avant de cuire le macaroni, préparez un peu de bon jus de bœuf ou de veau, succulent ; dégraissez-le en partie seulement, mêlez-lui quelques cuillerées de sauce tomate, un petit bouquet d'aromates ; quelques grains de poivre, et quelques morceaux de jambon cru ; faites-le mijoter sur le côté du feu.

Le macaroni de Naples est celui qu'on doit préférer, car il est supérieur à tout ce qui se fabrique ailleurs, surtout quand il est frais. On fabrique à Naples plusieurs sortes de macaroni : le gros, le moyen et le petit ; les trois espèces peuvent être préparées au jus.

Il faut d'abord cuire le macaroni à l'eau salée, jusqu'à ce qu'il soit atteint au degré voulu ; les amateurs de macaroni le mangent peu cuit, et ils ont raison, car s'il est trop cuit, comme on le mange le plus souvent en France, il est moins bon et bien plus difficile à digérer ; mais c'est là une question de préférence. Le macaroni est plus ou moins long à cuire, selon qu'il est depuis plus ou moins longtemps fabriqué ; pour s'assurer de sa cuisson, il faut l'essayer de temps en temps, c'est-à-dire, en couper un petit morceau avec les dents : dès qu'il ne croque plus, il peut être servi.

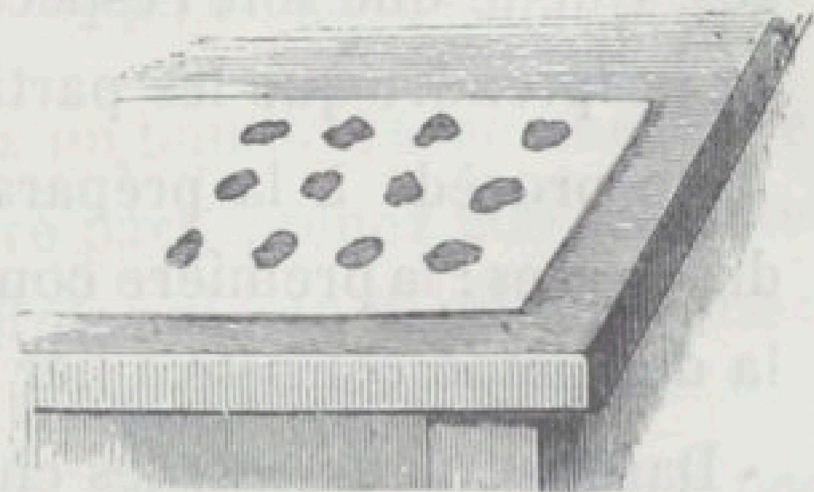
Aussitôt que le macaroni est cuit, égouttez-le dans une passoire, mais en évitant de le rafraîchir ; prenez-le alors par petites parties, avec une écumoire, dressez-le par couches alternées dans un plat creux, en saupoudrant chaque couche avec une poignée de bon parmesan frais, râpé, et en les arrosant avec une partie du jus préparé, passé au tamis, mêlé avec un peu de bon beurre. Si le jus était léger, il faudrait lui mêler un peu de bonne glace de viande, fondue. — Le macaroni au jus doit être mangé bien chaud.

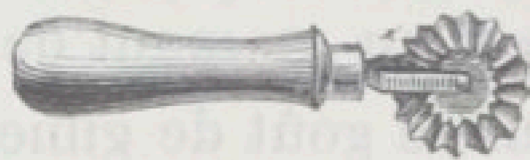
185. Soupe aux ravioles à l'italienne (dessins 66, 67, 68). — Les ravioles sont préparées avec de la pâte à nouilles ou simplement de la pâte détrempée à l'eau, dans les mêmes conditions que celle préparée pour le feuilletage,

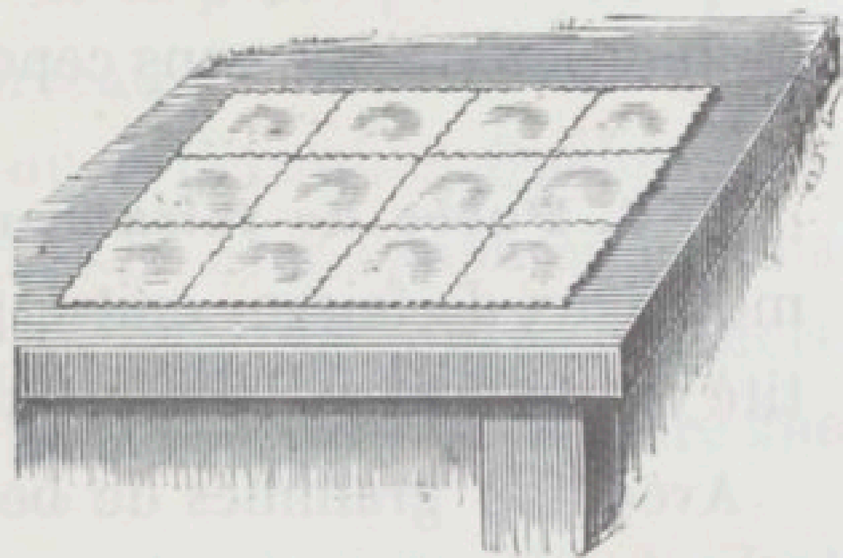
avant que le beurre soit mêlé à la pâte. Cependant la pâte à nouilles est préférable. La farce employée pour les ravioles peut être préparée avec de la volaille cuite, du maigre de jambon cuit, un morceau de cervelle, un morceau de parmesan, et 2 jaunes d'œuf crus, pour 400 grammes de farce.

Pour un plat de ravioles devant être servi à sept ou huit personnes, il en faut une centaine. Pour cette quantité, il faut préparer la pâte avec 500 grammes de farine, et disposer de 250 grammes de farce.

Quand la pâte est reposée, divisez-la en quatre parties ; abaissez chacune de ces parties, très-mince, et en forme de carré long; sur cette abaisse, rangez en lignes droites (à l'aide d'une petite cuiller ou d'une poche) de petites boules de farce d'une égale grosseur, à 4 centimètres de distance l'une de l'autre; les lignes doivent aussi être placées à 4 centimètres de distance (dessin 66). Quand la surface de l'abaisse est garnie avec la farce, humectez la pâte, à l'aide du pinceau, sur les intervalles que laissent les lignes; puis couvrez cette abaisse avec une autre abaisse de même dimension; appuyez la pâte entre les lignes afin de souder les deux abaisses; coupez alors le bord de la pâte sur les côtés, puis coupez les ravioles à l'aide d'une roulette à pâtisserie (dessin 67), en glissant celle-ci entre les lignes, sur la longueur et sur le travers, de façon à obtenir des ravioles de forme carrée, dont les quatre faces sont festonnées (dessin 68).


Fig. 66.


Fig. 67.


Fig. 68.

Détachez les ravioles à mesure qu'elles sont coupées, rangez-les sur des feuilles de papier; quelques minutes avant de servir, plongez-les dans un grand vase d'eau bouillante, cuisez-les 2 ou 3 minutes ; retirez la casserole sur le côté, tenez-la ainsi pendant 4 à 5 minutes. Égouttez les ravioles avec une écumoire, dressez-les à mesure par couches, dans un plat creux ; saupoudrez chaque couche avec du parmesan, arrosez avec un peu de bon jus,

lié avec de la tomate, et en même temps avec un peu de beurre, cuit à la noisette. Tenez le plat à la bouche du four pendant quelques minutes, envoyez-le aussitôt.

Les ravioles, de même que le macaroni au jus, sont des mets qui conviennent pour être servis au déjeuner.

186. Purée de gibier. — Avec les lièvres, les perdreaux, les bécasses, les cailles, les grives et les mauviettes, on peut préparer d'excellents potages. Quelle que soit l'espèce de gibier qu'on emploie, il convient toujours de ne prendre que les parties les plus délicates.

On procède à la préparation des purées de gibier par deux méthodes différentes : la première consiste à employer un fonds à potage lié (art. 95); la deuxième consiste à lier le bouillon avec du riz cuit, pilé et passé.

Dans les deux cas, les chairs de gibier doivent être pilées avec un peu de sauce et un peu de beurre, passées à l'étamine, et introduites dans le potage au moment de servir celui-ci : ce potage conserve ainsi beaucoup mieux le goût de gibier.

Les qualités indispensables aux purées de gibier sont d'être lisses, veloutées, bien liées, sans cependant être trop épaisses.

187. Purée de faisan au macaroni. — Supprimez la peau à quelques morceaux de faisan, cuits ; pilez les chairs avec à peu près la même quantité de riz cuit au bouillon ; passez-les ensemble à l'étamine.

Avec 100 grammes de beurre, et 100 grammes de farine, préparez un petit roux (voir art. 85) sans lui faire prendre couleur ; délayez-le avec 2 litres de bon bouillon ; tournez le liquide sur feu jusqu'à l'ébullition, retirez-le sur le côté, afin qu'il ne bouille que partiellement ; ajoutez les os de faisan, quelques légumes frais, un peu d'aromates. Vingt-cinq minutes après, écumez et dégraissez le liquide, passez-le, et, avec lui, délayez la purée ; remettez la soupe dans la casserole, en la passant de nouveau ; faites-la bouillir, assaisonnez et versez dans la soupière ; ajoutez une garniture de gros macaroni cuit, coupé régulièrement.

Cette soupe peut être garnie avec des quenelles de gibier, ou avec de petits légumes.

188. Purée de grives au riz. — Flambez et videz 8 grives, faites-les cuire dans une casserole avec un morceau de beurre, assaisonnez ; laissez refroidir, pilez avec 4 cuillerées de riz cuit au bouillon ; ajoutez 3 jaunes d'œuf, crus.

Préparez un roux léger, sans lui faire prendre de couleur (voir art. 85), délayez avec du bon bouillon, sans faire de grumeaux ; faites bouillir le liquide, en le tournant, retirez-le sur le côté du feu ; 40 minutes après dégraissez-le; prenez-en alors une petite partie pour délayer l'appareil pilé ; passez celui-ci à l'étamine, mêlez-le à la soupe et servez.

189. Purée à la Reine, au riz. — Préparez un bouillon avec une poule, un jarret de veau et quelques légumes. D'autre part, prenez 200 grammes de riz blanchi, mettez-le dans une petite casserole avec du bouillon, cuisez-le en le tenant épais ; pilez-le et passez-le au tamis.

Quand la poule est cuite, passez le bouillon, dégraissez-le. Avec à peu près 2 litres de ce bouillon, délayez la purée de riz ; tournez le liquide jusqu'à l'ébullition, retirez-le sur le côté du feu, faites-le bouillir 35 minutes.

Prenez les chairs de la poule, supprimez-en la peau, pilez-les ; quand elles sont converties en pâte, ajoutez un morceau de beurre et 4 jaunes d'œuf, crus ; passez l'appareil au tamis fin ou à l'étamine. Quelques minutes avant de servir, dégraissez la soupe, liez-la avec l'appareil, préalablement délayé avec un peu de crème crue ; ajoutez une pincée de sucre, un peu de muscade ; versez dans la soupière, en la passant à la passoire fine.

190. Purée de légumes secs, pour soupe. — Les lentilles, les haricots blancs, les pois jaunes, et les pois cassés, sont souvent employés à la confection des soupes, en hiver principalement. Ces purées sont d'une exécution facile, peu coûteuses : elles donnent de très-bons résultats, si elles sont soignées.

Pour préparer ces purées, cuisez les légumes à l'eau salée, avec quelques légumes frais ; égouttez-les et passez-les, soit à travers une passoire, soit au tamis. Placez alors la purée dans une casserole, et délayez-la, soit avec du bouillon, soit simplement avec la cuisson des légumes, passée ; quand la soupe est délayée, faites-la bouillir, en la tournant

avec une cuiller, afin qu'elle ne s'attache pas au fond de la casserole ; retirez-la ensuite sur le côté du feu, afin qu'elle ne bouille que partiellement ; de cette façon, elle se dépouille bien. — Les soupes aux purées de légumes peuvent toujours être liées et associées à une garniture quelconque ; elles doivent être finies avec un morceau de bon beurre.

191. Purée de pois chiches aux épinards. — Cuisez un demi-litre de pois chiches, préalablement ramollis, en procédant comme il est dit au chapitre des Légumes ; quand ils sont tendres, enlevez-les à l'écumoire, passez-les au tamis ; délayez la purée avec la cuisson des pois ou du bouillon ; versez-la dans une casserole, faites-la bouillir, en la tournant ; retirez-la aussitôt sur le côté du feu ; ajoutez 2 poignées d'épinards crus, hachés, bien exprimés ; assaisonnez la soupe, écumez-la ; 20 minutes après, versez-la dans la soupière. Envoyez séparément des tranches de pain grillées ou des croûtons frits.

192. Purée à la Reine. — Avec un jarret de veau, une poule, quelques pattes, ailerons ou gésiers de volaille, une carotte, un oignon piqué de 2 clous de girofle, un poireau, un brin de céleri et un peu de cerfeuil, préparez un bouillon blanc.

Avec 175 grammes de beurre, autant de farine, préparez un roux, sans le faire colorer ; délayez-le, faites bouillir le liquide, en le tournant : il doit être peu lié ; au premier bouillon, retirez-le sur le côté du feu, afin qu'il ne bouille que partiellement.

D'autre part, retirez toutes les chairs de la poule, supprimez-en la peau et les os, mettez-les dans un mortier, pilez-les ; ajoutez un morceau de beurre, 4 jaunes d'œuf, un peu de muscade, 2 cuillerées de crème crue ; passez cet appareil au tamis fin ou à l'étamine.

Dégraissez avec soin la soupe, mêlez-en, peu à peu, une petite partie à l'appareil, afin de le délayer ; puis versez celui-ci dans la soupe, pour la lier, mais sans la faire bouillir ; ajoutez une pincée de sucre ; passez-la dans une petite marmite à potage, tenez-la au bain-marie, jusqu'au moment de la verser dans la soupière. — Il ne faut pas perdre de vue, qu'un potage lié aux œufs ne doit plus être exposé à bouillir.

193. Purée de haricots rouges, aux croûtons. — Lavez à l'eau tiède

trois quarts de litre de haricots rouges, mettez-les dans une casserole avec un morceau de petit-salé blanchi, ou un morceau de jambon cru, un oignon, une carotte, un morceau de céleri, pas de sel ; couvrez avec de l'eau tiède, faites-les cuire à feu modéré ; quand ils sont à point, égouttez-les ; retirez la viande et les légumes, passez les haricots au tamis à purée ; déposez celle-ci dans une casserole, délayez, peu à peu, avec un litre et demi de bouillon. Posez la casserole sur feu, tournez le liquide jusqu'à l'ébullition, retirez-le aussitôt sur le côté ; cuisez ainsi la soupe pendant trois quarts d'heure ; dégraissez-la, versez-la dans la soupière, en la passant à la petite passoire.

194. Purée de pois verts, aux croûtons. — Choisissez de gros pois frais; ils ne doivent être ni trop tendres, ni jaunes ; mettez-les dans une casserole, avec du beurre, un peu de sel, un bouquet composé de persil et d'un oignon vert ; aussitôt que les pois sont cuits, passez-les, versez la purée dans une casserole, délayez avec du bouillon, passez de nouveau, faites-la bouillir, en la tournant, retirez-la aussitôt sur le côté du feu. Ajoutez une pincée de sucre et le sel nécessaire ; finissez avec un morceau de beurre, versez dans la soupière, servez avec de petits croûtons frits au beurre.

On peut servir cette soupe avec une julienne, avec de petites quenelles, ou avec du riz bien cuit.

195. Purée de chicorée, aux croûtons. — Épluchez 5 à 6 têtes de chicorée, pour n'en garder que les parties blanches. Lavez-les à plusieurs eaux, faites-les cuire pendant 10 à 12 minutes, à l'eau salée ; égouttez et rafraîchissez; exprimez-en l'eau, hachez-les. Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole ; quand il est bien chaud, ajoutez la chicorée, faites-la revenir pendant quelques minutes, en la tournant, saupoudrez-la avec une pincée de farine, mouillez avec un litre de bouillon et un peu de lait cuit ; tournez la soupe jusqu'à l'ébullition ; assaisonnez de bon goût, retirez aussitôt sur le côté du feu, faites-la bouillir tout doucement pendant une demi-heure ; passez alors au tamis fin ou à l'étamine; faites de nouveau bouillir et liez-la avec une liaison étendue avec un peu de crème crue ; cuisez la liaison sans ébullition ; finissez la soupe avec un

morceau de beurre. Envoyez en même temps une assiette de croûtons de pain frits au beurre.

196. Purée de potiron, au riz. — Le potiron porte également le nom de *courge* et de *citrouille*, l'espèce est très-nombreuse, mais les bons ne se trouvent que dans les pays chauds. — Choisissez un bon potiron, ayant une belle couleur jaune et un bon parfum; retirez l'écorce et les semences, émincez les chairs : il en faut un litre environ.

Émincez un oignon et deux poireaux, faites-les revenir au beurre dans une casserole; quand ils sont de belle couleur, ajoutez le potiron émincé; salez-le, cuisez-le tout doucement. Quand il a réduit son humidité, passez-le au tamis; allongez la purée avec le bouillon nécessaire, placez-la sur le feu, tournez-la avec une cuiller, jusqu'à ce qu'elle arrive à l'ébullition, afin qu'elle ne brûle pas, retirez-la aussitôt sur le côté du feu; ajoutez alors 200 grammes de riz, blanchi à l'eau, et cuit séparément avec du bouillon; ce riz doit être bien cuit; donnez encore quelques bouillons à la soupe, versez dans la soupière.

197. Purée de potiron, aux quenelles de pommes de terre. — Préparez une purée de potiron, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède; quand elle est passée, allongée, assaisonnée, faites-la bouillir, en la tournant; mêlez-lui alors un verre de bon lait cuit; écumez et finissez avec un morceau de beurre, ajoutez une garniture de quenelles de pommes de terre, ainsi préparée :

Cuisez à la vapeur 6 bonnes pommes de terre, avec leur peau, passez la pulpe au tamis; déposez cette purée dans une terrine, assaisonnez et mêlez-lui une poignée de farine ou de mie de pain râpée; ajoutez un morceau de beurre et deux œufs entiers. Mettez alors l'appareil sur la table farinée, travaillez-le quelques minutes avec les mains; essayez une petite partie de l'appareil, en le pochant à l'eau bouillante; roulez-le ensuite en boudin; coupez celui-ci transversalement, et avec les parties coupées formez de petites quenelles; faites pocher ces quenelles à l'eau bouillante; quand elles sont raffermies, égouttez-les.

198. Purée Crécy au riz. — La crécy est une excellente soupe, mais qu'on prépare généralement mal dans les cuisines bourgeoises : il ne faut

pas perdre de vue, que son caractère particulier est d'être de belle couleur, surtout lisse et suffisamment liée. Je vais indiquer deux méthodes également pratiques :

Prenez 5 à 600 grammes de chairs rouges de carottes fraîches, tendres, odorantes ; émincez et mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un peu de sel, une pincée de sucre ; faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité ; mouillez alors avec un peu de bouillon frais ; couvrez la casserole, retirez-la sur feu modéré ; cuisez les légumes à court mouillement, en les retournant de temps en temps.

D'autre part, pelez 2 ou 3 pommes de terre, coupez-les, et faites-les cuire à l'eau salée. Aussitôt cuites, égouttez-en le liquide, couvrez-les et faites-les sécher pendant quelques minutes à la bouche du four. Quand les chairs de carotte sont cuites, mêlez-leur les pommes de terre, passez-les ensemble au tamis ; déposez cette purée dans une casserole, délayez-la peu à peu, avec la valeur de 2 litres de bouillon frais, bouillant, bien dégraissé ; faites bouillir le liquide, en le tournant ; retirez aussitôt la casserole sur le côté du feu ; cuisez la soupe pendant 25 minutes, assaisonnez, écumez et liez-la avec une liaison de 3 jaunes d'œuf ; versez-la aussitôt dans la soupière, en la passant à la passoire fine ; ajoutez 4 cuillerées de riz cuit. — Cette soupe peut être préparée en maigre, en remplaçant le bouillon par du lait.

Voici l'autre méthode. Cuisez les chairs rouges des carottes, exactement comme il vient d'être dit ; quand elles sont à point, elles doivent se trouver d'un beau rouge ; passez-les alors au tamis.

D'autre part, faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, mêlez-lui 2 cuillerées de farine, formez un petit roux ; cuisez sur feu modéré pendant quelques minutes ; délayez-le hors du feu, avec la valeur de 2 litres de bouillon, tournez le liquide sur feu, faites-le bouillir et retirez-le sur le côté ; 25 minutes après, dégraissez-le et mêlez-lui la purée de carottes ; assaisonnez la soupe, cuisez-la encore pendant un quart d'heure ; versez-la dans la soupière, en la passant. Avec cette soupe, on peut toujours servir de petits croûtons de pain frits au beurre ou des quenelles.

199. Purée de pommes de terre, à la faubonne. — Pelez une ving-

taine de pommes de terre, crues; divisez-les en quartiers, mettez-les dans une casserole, et mouillez à couvert avec de l'eau froide ; ajoutez un peu de sel, cuisez-les vivement; quand elles sont à peu près à point, égouttez et tenez-les à couvert à la bouche du four ou sur le côté du feu, afin d'en ressuyer bien l'humidité, en finissant de les cuire ; passez-les au tamis; délayez la purée avec du bouillon. Faites bouillir la soupe, en la tournant avec une cuiller; retirez-la aussitôt sur le côté du feu, mêlez-lui une petite julienne de légumes cuits : cette julienne se compose avec oignons, poireaux, carottes, navets et racines de céleri ; ajoutez en outre 2 poignées de petits-pois fins, crus. Vingt minutes après, écumez la soupe, liez-la avec 3 jaunes d'œuf, étendus avec un peu de crème, finissez-la avec un morceau de beurre, versez-la dans la soupière.

200. Purée aux pommes de terre et poireaux. — Épluchez 6 à 8 poireaux ; coupez-les d'une égale longueur; blanchissez-les à l'eau, égouttez et faites-les braiser avec de bon bouillon.

Épluchez une dizaine de pommes de terre, lavez-les, essuyez-les avec un linge, coupez-les en quartiers, faites-les revenir dans une casserole avec du beurre et quelques cuillerées de jambon coupé en dés ; quand elles sont légèrement colorées, mouillez avec 3 litres de bouillon léger ; assaisonnez, ajoutez un bouquet garni d'aromates. Cuisez les pommes de terre à feu modéré ; passez-les ensuite au tamis, deux fois; chauffez alors la purée, en la tournant; au premier bouillon, liez-la avec une liaison de 4 jaunes; finissez la soupe avec une pointe de muscade, un peu de persil haché, un morceau de beurre; versez-la aussitôt dans la soupière; ajoutez les poireaux bien égouttés, coupés en tronçons.

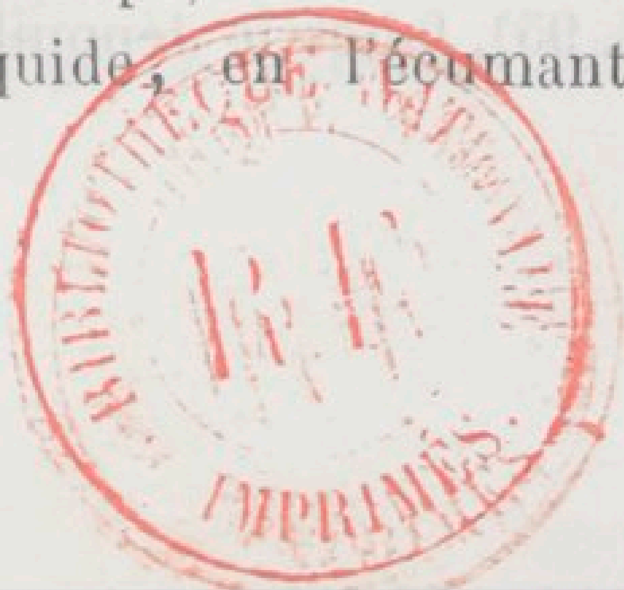
201. Purée de pommes de terre aux asperges. — Épluchez et faites cuire à l'eau salée, la valeur d'un demi-litre de pointes d'asperges blanches, en ayant soin de conserver une partie de leur cuisson. Épluchez une douzaine de bonnes pommes de terre, lavez-les et cuisez-les à l'eau salée ; aussitôt qu'elles sont à point, égouttez-en l'eau, en laissant les pommes de terre dans la casserole ; fermez hermétiquement celle-ci, étuvez les pommes de terre pendant 10 minutes ; passez-les au tamis, peu à la fois; mettez cette purée dans une casserole, délayez-la à l'aide d'une

cuiller en bois, avec 2 litres de lait chaud, et un peu de la cuisson des asperges. Si la soupe n'était pas lisse, passez-la encore une fois, faites-la bouillir, en la tournant; assaisonnez et liez avec une liaison de 4 jaunes; finissez-la, avec un morceau de bon beurre; ajoutez les pointes d'asperges, versez dans la soupière.

202. Purée d'asperges vertes, au riz. — Cassez les tiges de quelques bottes d'asperges tendres: il faut 5 à 600 grammes de ces tiges; coupez-en les têtes d'un centimètre de longueur, tenez-les de côté. Coupez le restant des tiges tendres, en petits morceaux, plongez-les à l'eau bouillante et salée, cuisez à feu vif (dans un poêlon rouge) en les tenant un peu fermes; égouttez-les aussitôt, pilez-les et mêlez-leur 4 jaunes d'œuf et un morceau de beurre; passez au tamis à purée. — D'autre part, délayez dans une casserole 4 cuillerées de farine de froment ou de riz, avec la valeur d'un verre de bouillon frais, bouillant; posez la casserole sur le feu, tournez le liquide jusqu'à l'ébullition, retirez-le sur le côté, faites-le bouillir pendant trois quarts d'heure. Dégraissez la soupe, assaisonnez, ajoutez une pincée de sucre, et liez-la avec la purée d'asperges; versez dans la soupière; ajoutez les têtes d'asperges, cuites à l'eau salée.

203. Purée de marrons, aux légumes. — Cette soupe est excellente si elle est bien traitée. — Retirez la première peau à 50 bons marrons, plongez-les à l'eau bouillante, afin d'en retirer la deuxième peau; mettez-les dans une casserole avec du bouillon léger, cuisez-les tout doucement; passez-les ensuite au tamis. Délayez la purée avec un litre et demi de bouillon chaud; passez et versez-la dans une casserole; amenez le liquide à l'ébullition, en le tournant sur feu; retirez-le aussitôt sur le côté, laissez-le bouillir pendant trois quarts d'heure; ajoutez une pincée de sucre.

D'autre part, coupez des petites boules de carottes et de navets, ayant la grosseur d'un gros pois; faites-les blanchir séparément, finissez de les cuire dans du bouillon. Faites cuire à l'eau salée les pointes de quelques moyennes asperges blanches, coupées de 2 centimètres de long; tenez-les un peu fermes. Dégraissez la soupe, mêlez-lui les carottes et les navets; continuez l'ébullition du liquide, en l'écumant avec soin. Un quart



d'heure après, ajoutez les asperges ; au bout de 5 à 6 minutes, servez la soupe.

204. Potage à la Soubise. — Avec quelques oignons cuits au four, préparez 2 décilitres de purée d'oignons, en opérant comme il est dit, art. 82.

Préparez la valeur de 2 litres de fonds à potage lié (art. 95), soit avec du bouillon gras, soit avec du bouillon de poisson ; tenez-le léger, c'est-à-dire peu lié ; faites-le dépouiller pendant 35 minutes sur le côté du feu ; dégraissez-le bien et passez ; faites-le bouillir, mêlez-lui la purée aux oignons. Assaisonnez le potage ; dix minutes après, liez-le avec quelques jaunes d'œuf, étendus avec de la crème ; versez dans la soupière, en le passant.

Voici une autre méthode d'opérer : émincez quelques oignons, faites-les revenir avec du beurre, dans une casserole ; saupoudrez avec une pincée de farine, mouillez peu à peu, avec du bouillon ; cuisez le potage sur le côté du feu pendant 25 à 30 minutes, dégraissez, assaisonnez, et liez-le ; servez avec des croûtons de pain frits.

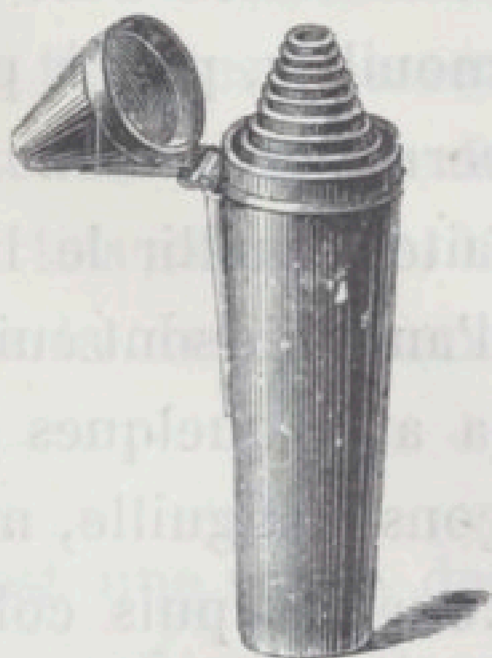
205. Soupe d'esturgeon, au cary. — Coupez un morceau d'esturgeon frais, du poids de 7 à 800 grammes ; supprimez la peau, lavez, assaisonnez, et faites braiser avec des légumes, du vin et du bouillon.

D'autre part, émincez 2 oignons, un poireau, et un morceau de racine de céleri ; faites-les revenir au beurre, mouillez avec 3 litres de bouillon de poisson, ainsi qu'avec la cuisson de l'esturgeon ; tournez le liquide jusqu'à l'ébullition, retirez sur le côté ; additionnez un bouquet de persil garni d'aromates, liez-le avec 2 cuillerées de poudre de cary, mêlée avec 2 cuillerées de farine de riz ou fécule de pommes de terre, délayées ensemble avec du bouillon froid ; cuisez la soupe pendant une demi-heure ; dégraissez-la ensuite, passez-la et mêlez-lui les chairs d'esturgeon divisées en petits carrés, ainsi que 5 à 6 cuillerées de riz cuit ; donnez-lui deux bouillons, liez-la avec une liaison de 3 jaunes d'œuf, versez-la alors dans la soupière.

206. Crème de volaille, à la Brunoise (dessin 69). — Avec 2 litres et demi de bouillon de volaille, préparez un petit fonds à potage lié, de couleur blonde (voir art. 95), faites-le dépouiller sur le côté du feu pendant

35 minutes, passez-le alors à l'étamine ; remettez-le dans la casserole, faites-le bouillir et liez-le avec 6 cuillerées de purée de volaille, mêlée avec 3 jaunes d'œuf, un peu de bonne crème crue, et un petit morceau de bon beurre : tenez le potage au bain-marie.

D'autre part, préparez une petite garniture de légumes tendres, coupés en petits dés ou simplement à la machine : ces légumes se composent de carottes, navets, choux-raves, racines de céleri ; blanchissez-les séparément ; faites-les tomber à glace avec une pincée de sucre, un morceau de beurre, un peu de bouillon. Au moment de servir, mêlez-les légumes au potage ; ajoutez quelques cuillerées de petits-pois blanchis ; versez la soupe dans la soupière.


Fig. 69.

207. Soupe aux huîtres, à la crème. — La soupe aux huîtres est au fond très-distinguée et excellente ; elle ne coûte pas plus qu'une autre, et n'exige pas de longs apprêts. C'est une double raison qui la recommande favorablement.

Ouvrez 3 à 4 douzaines d'huîtres de Cancale ou d'Ostende : si elles sont petites, mettez-en une douzaine de plus ; faites-les blanchir dans une casserole plate, avec une demi-bouteille de vin blanc (art. 32).

Avec 150 grammes de beurre et 125 grammes de farine, préparez un roux léger, sans lui faire prendre couleur; délayez-le tout doucement, avec la cuisson des huîtres et un litre de bouillon gras ou maigre. Tournez le liquide sur feu jusqu'à l'ébullition, retirez-le sur le côté, faites-le bouillir pendant 40 minutes ; dégraissez-le, assaisonnez de bon goût, ajoutez une pointe de cayenne, liez-le avec une liaison de 5 jaunes d'œuf ; cuisez la liaison sans ébullition, versez-la aussitôt dans la soupière, en la passant ; ajoutez alors les huîtres, rafraîchies, égouttées, parées et coupées par moitiés.

208. Soupe d'anguille, au cary. — Écorchez 2 ou 3 petites anguilles, supprimez-en les têtes et les extrémités opposées; distribuez le reste en tronçons ; lavez ceux-ci, essuyez-les.

Émincez un gros oignon et un poireau; faites-les revenir au beurre,

dans une casserole, et à feu vif; aussitôt qu'ils sont colorés, ajoutez les tronçons d'anguille; salez-les, sautez-les souvent, afin qu'ils ne s'attachent pas au fond de la casserole; quand ils sont bien saisis, saupoudrez-les avec une cuillerée de farine et 2 de poudre de cary; quelques secondes après, mouillez, peu à peu, avec 2 litres de bouillon gras ou maigre, ainsi qu'un verre de vin blanc; ajoutez un bouquet de persil, garni avec thym et laurier; faites bouillir le liquide, retirez-le sur le côté. Aussitôt que les tronçons d'anguille sont cuits, égouttez-les; dégraissez alors la soupe, passez et liez-la avec quelques jaunes d'œuf, délayés avec de la crème. Parez les tronçons d'anguille, mettez-les dans la soupière; ajoutez un oignon émincé en rouelles, puis coloré et cuit tout doucement, avec du beurre, dans une poêle. Versez la soupe dans la soupière. — On peut supprimer l'oignon.

209. Bisque aux écrevisses. — Pour une bisque devant servir à 7 ou 8 personnes, émincez 2 oignons, un poireau, une carotte, un morceau de racine ou pied de céleri; mettez-les dans une casserole avec du beurre, faites-les revenir tout doucement pendant 10 minutes; mouillez avec 2 litres de bouillon, gras ou maigre, faites bouillir, retirez aussitôt sur le côté du feu; ajoutez 2 clous de girofle et une feuille de laurier.

D'autre part, cuisez 2 douzaines de moyennes écrevisses, avec une demi-bouteille de vin blanc, un bouquet de persil et quelques légumes; égouttez-les sur un tamis, en conservant leur cuisson; prenez les deux tiers de ces écrevisses, retirez-en les queues, épluchez celles-ci.

Mettez dans le mortier les coquilles des queues, ainsi que les grosses pattes et le restant des écrevisses entières, pilez et ajoutez 3 poignées de tranches minces de pain, séchées au four, légèrement roussies; retirez l'appareil du mortier, versez-le dans le bouillon en ébullition; cuisez la soupe pendant 35 minutes, passez-la au tamis fin ou à l'étamine; faites-la bouillir, mêlez-lui la cuisson des écrevisses et une pointe de cayenne; 2 minutes après, liez-la avec une liaison de 2 jaunes d'œuf. Coupez les queues d'écrevisses, déposez-les dans la soupière, versez la soupe dans celle-ci.

210. Bisque aux écrevisses, au riz. — Cuisez une vingtaine d'écrevisses dans un *court-bouillon*, avec épices et aromates; 10 minutes après,

égouttez-les, retirez-en toutes les chairs ; pilez le tiers de celles-ci avec une partie des coquilles minces, et aussi avec les grosses pattes ; quand elles sont converties en pâte, ajoutez quelques cuillerées de riz bien cuit ; quelques minutes après, délayez l'appareil avec la cuisson des écrevisses et avec du bouillon de poisson ; ajoutez 2 cuillerées de purée de tomates ; passez le liquide au tamis, versez-le dans une casserole ; ajoutez une pincée de cayenne, un morceau de beurre divisé en petites parties ; chauffez la soupe, en la tournant, mais sans la faire bouillir ; versez-la dans la soupière ; ajoutez les queues d'écrevisses réservées, coupées.

211. Crème d'orge (dessin 70). — La crème d'orge est une soupe des plus bienfaisantes pour l'estomac, facile à préparer, et peu coûteuse. Pour une crème d'orge, il n'est pas nécessaire d'avoir du bouillon succulent ; celui-ci doit être plutôt léger, mais blanc, c'est-à-dire, préparé avec du veau, un jarret ou simplement des parures de veau.



Fig. 70.

Mettez 200 grammes d'orge perlé dans une casserole avec un morceau de beurre ; faites-le revenir à feu doux, pendant quelques minutes ; mouillez avec un litre d'eau bouillante ; ajoutez un peu de sel ; couvrez la casserole, retirez-la sur le côté ; cuisez l'orge pendant 2 heures, en ayant soin d'ajouter de temps en temps un peu de bouillon ; quand il est cuit, retirez-le, broyez-le avec une cuiller, dans la casserole même ; passez-le au tamis ; allongez cette purée avec le bouillon nécessaire ; faites-la bouillir en la tournant ; retirez-la aussitôt sur le côté. Une demi-heure après, dégraissez la soupe, liez-la avec une liaison de 5 jaunes d'œuf ; ajoutez une pincée de sucre ; versez dans la soupière en passant à la passoire fine (voir le dessin).

212. Soupe tortue fausse et vraie. — Je vais décrire ces deux soupes,

de façon à en rendre l'apprêt facile. Je commencerai par la soupe de *vraie tortue.*

Prenez une bonne poule flambée et vidée, dépecez-la en quatre parties, mettez celles-ci dans une casserole, avec les pattes, le cou et le gésier ; ajoutez un morceau de jambon cru, un jarret de veau, coupé, quelques petits oignons, et un morceau de beurre. Faites revenir ces viandes, assaisonnez ; quand elles sont de belle couleur, saupoudrez avec une cuillerée d'arrow-root ou de farine, cuisez celle-ci pendant deux minutes ; puis mouillez avec un verre de vin blanc sec et 2 à 3 litres de bouillon ; ajoutez un bouquet d'aromates, un morceau de racine de céleri, un bouquet de persil, quelques grains de poivre. Écumez le liquide ; au premier bouillon retirez-le sur le côté. Quand les viandes sont cuites, égouttez-les ; dégraissez la soupe, passez au tamis dans une autre casserole ; placez celle-ci sur le feu ; au premier bouillon, retirez sur le côté, de façon que l'ébullition n'ait lieu que partiellement.

Ouvrez une boîte de bonne tortue, conservée, placez-la au bain-marie ; quand elle est chaude, versez-la sur un tamis, mêlez le liquide à la soupe, ainsi qu'un verre de bon madère, et une petite poignée d'herbes odorantes, telles que : feuilles de marjolaine, de thym, de basilic, de sarriette et de persil. Couvrez la casserole.

Coupez les chairs de tortue en petites parties d'égale grosseur ; déposez-les dans une casserole ; mouillez avec un peu de la soupe, tenez-les au chaud. Dix minutes après, dégraissez la soupe, ajoutez un demi-verre de madère et une pointe de cayenne ; donnez un seul bouillon, versez dans la soupière, en la passant. Ajoutez les morceaux de tortue et le jus d'un citron.

A cette soupe, on peut toujours mêler des petites quenelles de veau, ou de volaille, ainsi que des truffes émincées. Dans ces conditions, elle se trouve naturellement plus luxueuse.

Voici la méthode pour préparer la soupe *fausse tortue.* Coupez la moitié d'une tête de veau ; faites-la blanchir, flambez-la, divisez-la en morceaux, faites-la cuire dans un *fonds blanc,* avec des légumes, des aromates et du vin. Quand elle est à point, laissez à peu près refroidir dans sa cuisson, puis égouttez-la ; supprimez alors, à chaque morceau de tête, les

parties intérieures, qui sont généralement très-grasses; divisez les parties cutanées en petits carrés longs; déposez-les dans une casserole, arrosez avec un peu de madère, tenez-les au chaud.

D'autre part, avec une bonne poule, un peu de jambon, des légumes et des aromates, préparez un fonds à potage tel qu'il vient d'être prescrit plus haut; ajoutez une partie de la cuisson de la tête; puis, quand il est bien passé, mêlez-lui les morceaux de tête de veau et le madère. Infusez les aromates dans une petite casserole à part. Au moment de servir, mêlez à la soupe une pointe de cayenne.

213. Soupe d'écrevisses, aux noques (dessin 71). — Cuisez 25 moyennes écrevisses avec une bouteille de vin blanc, quelques légumes émincés, et un bouquet d'aromates; passez le liquide au tamis, mêlez-le avec son même volume de bouillon de poisson.

Avec 150 grammes de beurre, et autant de farine, préparez un roux non coloré, délayez peu à peu avec le bouillon dégraissé; tournez sur feu, faites-le bouillir, et retirez sur le côté du feu, afin de continuer l'ébullition partielle pendant une demi-heure.

Retirez-les chairs des queues et des pattes des écrevisses, hachez-les très-fin. Avec les coquilles, préparez 200 grammes de beurre d'écrevisses (voir article 72). Quand il est refroidi dans l'eau, mettez-le dans une terrine tiède, travaillez-le avec une cuiller et amenez-le à l'état de pommade; incorporez-lui alors, peu à peu, 4 à 5 jaunes d'œuf. Prenez 2 poignées de mie de pain blanc ramollie dans du lait, exprimez-en l'humidité, travaillez-la pendant quelques minutes avec une cuiller, afin d'obtenir un appareil lisse; mêlez-lui une petite pincée de farine ou mie de pain râpée, un peu de muscade, un peu de ciboulette hachée. Quand le beurre est bien mousseux, ajoutez la mie de pain, ainsi que 4 blancs fouettés; faites pocher alors à l'eau bouillante une petite partie de l'appareil, pour essayer sa consistance, et rectifiez-le au besoin; puis, le prenant avec une petite cuiller, plongez-le à l'eau bouillante et salée, pour pocher les noques, à l'égal des quenelles. Aussitôt raffermies, égouttez-les.

Au moment de servir, dégraissez la soupe, liez-la avec 3 jaunes d'œuf,

finissez-la avec une petite pincée de fenouil haché ; mettez les noques dans la soupière, versez la soupe dans celle-ci.

Le dessin placé à la suite de cet article représente un fourneau à gaz.

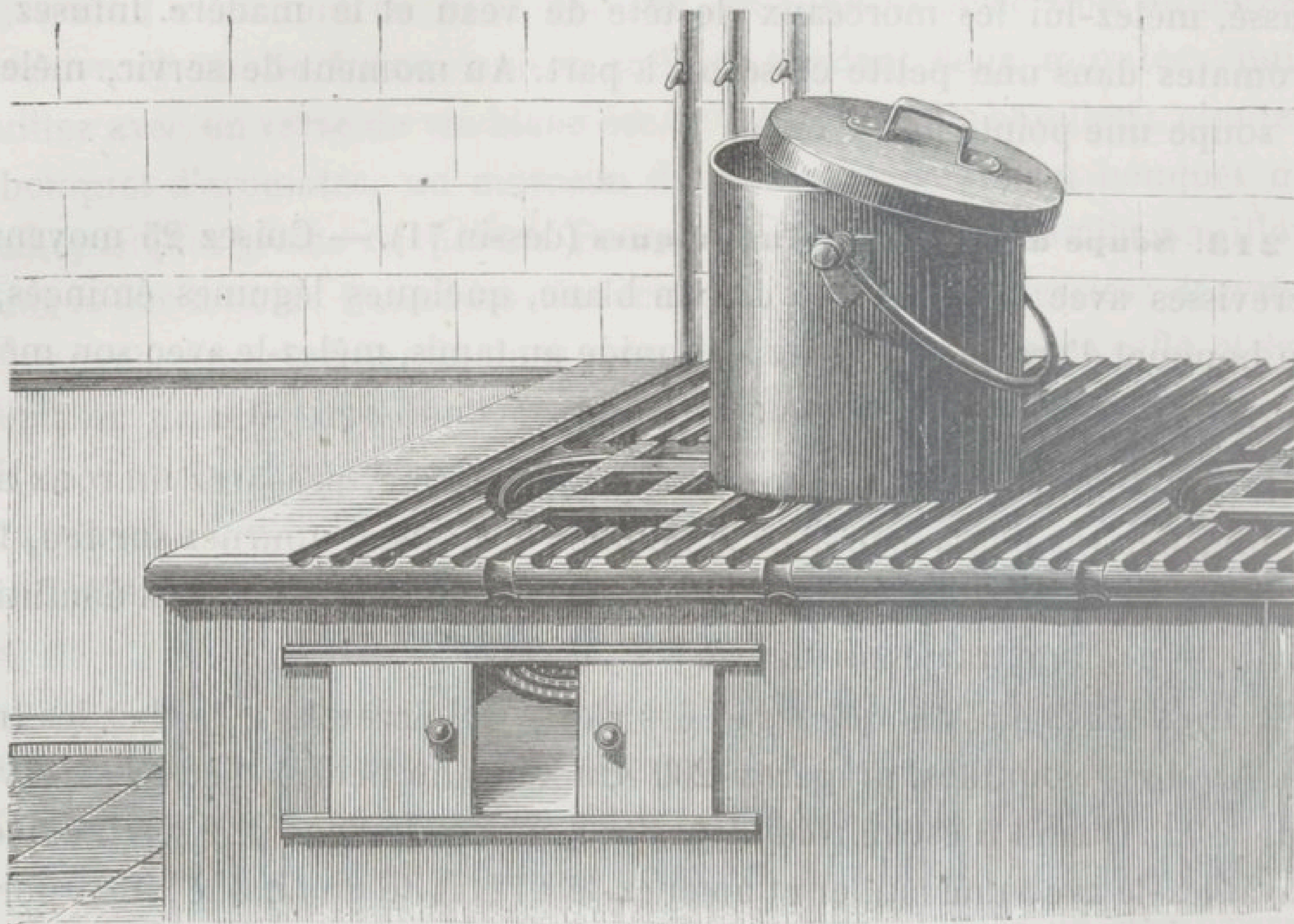


Fig. 71.

POISSONS.

Les mets de poisson sont ordinairement servis après la soupe ou après les hors-d'œuvre; dans les deux cas, ils tiennent lieu de relevé; mais ces mets peuvent aussi être servis, soit comme hors-d'œuvre, soit comme entrée, soit enfin comme rôts: les poissons servis comme rôts, dans un dîner maigre, doivent être ou frits ou grillés.

214. Turbot sauce aux câpres (dess. 72-73).— Choisissez un turbot frais, blanc, aux chairs épaisses et grasses : les turbots dont la peau est rougeâtre et les chairs minces, sont généralement de mauvaise qualité.

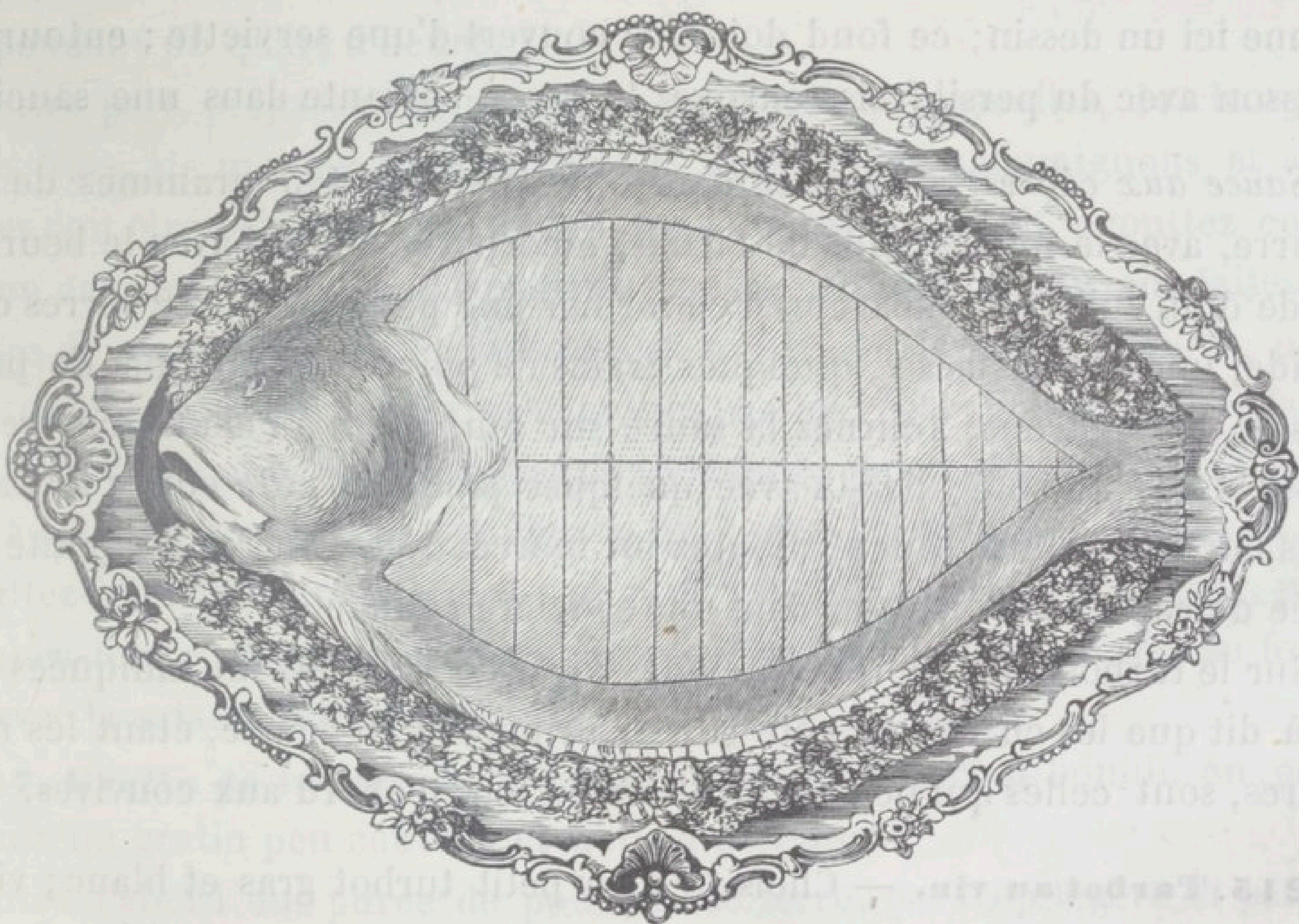
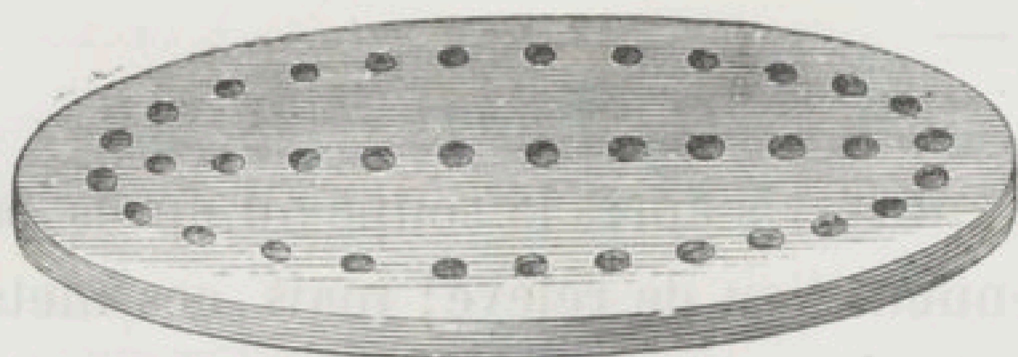


Fig. 72.

Videz le turbot, ratissez-en les surfaces; coupez les nageoires autour, bridez-en la tête et fendez-le sur le milieu, sur toute sa longueur, du côté où

la peau est noire ; brisez l'arête sur le milieu ; faites-le dégorger à grande eau pendant quelques heures. Une heure avant de servir, placez-le sur la grille d'une turbotière : à défaut de celle-ci, fixez le poisson sur un clayon en osier et cuisez-le dans un chaudron ou tout autre vase assez large pour le recevoir; couvrez-le largement avec de l'eau froide ; ajoutez le sel nécessaire et un peu de lait ; posez le vase sur le feu ; au premier bouillon, retirez-le sur le côté, afin de maintenir l'eau frémissante. Si le poisson pèse de 3 à 4 kilogrammes, donnez-lui trois quarts d'heure de cuisson, s'il est plus fort, prolongez la cuisson d'un quart d'heure. Quand le poisson est bien atteint, enlévez-le avec soin sur la grille, laissez bien égoutter, puis glissez-le sur un plat, masqué avec un fond percé, en porcelaine ou en bois, dont je donne ici un dessin; ce fond doit être couvert d'une serviette ; entourez le poisson avec du persil frais, envoyez la sauce suivante dans une saucière :


Fig. 73.

Sauce aux câpres. — Mettez dans une casserole 125 grammes de bon beurre, avec le même poids de farine ; incorporez celle-ci avec le beurre, à l'aide d'un cuiller en bois, afin d'en former une pâte ; ajoutez 2 verres d'eau froide, une pincée de sel, quelques grains de poivre, un bouquet de persil, le suc de 2 citrons; tournez la sauce sur feu, jusqu'à l'ébullition, retirez aussitôt sur le côté ; liez-la avec quelques jaunes d'œuf, cuisez la liaison sans faire bouillir la sauce ; ajoutez un morceau de beurre, un petite poignée de câpres fines : versez dans une saucière chaude.

Sur le turbot, que représente le dessin, les coupures sont indiquées ; j'ai déjà dit que les chairs du côté supérieur opposé au ventre, étant les meilleures, sont celles qui doivent être servies tout d'abord aux convives.

215. Turbot au vin. — Choisissez un petit turbot gras et blanc ; videz-le, lavez et épongez-le ; coupez-en les nageoires ; faites une incision du côté noir sur toute la longueur de l'arête principale.

Beurrez grassement un plafond ; saupoudrez le fond avec 2 cuillerées d'oignon et 2 poignées de champignons frais, l'un et l'autre hachés ; posez le

turbot sur ces fines-herbes, le côté blanc en dessus ; assaisonnez, mouillez avec 2 verres de vin blanc ; couvrez avec un papier beurré, poussez à four modéré ; cuisez-le tout doucement, pendant à peu près une heure, en l'arrosant avec sa cuisson. En sortant le poisson du four, enlevez-le à l'aide d'un couvercle plat de casserole ou à l'aide d'une pelle à poisson (V. dessin 79) ; dressez sur un plat ; allongez la cuisson avec un peu de bouillon ou de vin, liez-la avec un morceau de beurre manié ; donnez quelques bouillons à la sauce ; finissez-la avec le jus d'un citron, une pincée de persil, un gros morceau de bon beurre ; versez aussitôt sur le turbot.

216. Turbot à la Normande. — Prenez un demi-turbot ou un petit ; écourtez les nageoires. Rangez le poisson dans une casserole plate ou un plafond dont le fond est masqué avec 2 cuillerées d'oignon haché ; mouillez à hauteur avec du vin blanc. Ajoutez un peu de sel, un bouquet de persil, quelques parures de champignons frais. Couvrez la casserole, posez-la sur feu vif ; faites bouillir le liquide, retirez aussitôt du feu ; tenez-le frémissant pendant un quart d'heure.

D'autre part, préparez une garniture composée de quenelles, de champignons frais, de moules et d'huîtres : la cuisson des champignons et des huîtres doit être réservée. — Aussitôt que le poisson est cuit, égouttez-en la cuisson dans un sautoir, en la passant, mais sans sortir le poisson ; faites-la réduire de moitié ; ajoutez la cuisson des huîtres et des champignons, puis liez avec du beurre manié, divisé en petites parties : cette liaison doit se faire hors du feu, peu à peu, sans cesser de tourner la sauce ; donnez deux bouillons à celle-ci, liez-la avec une liaison de 3 ou 4 jaunes d'œuf, passez-la. — Égouttez-le turbot, dressez-le sur un plat, rangez la garniture autour, puis masquez-le avec la sauce et faites vivement colorer la surface soit au four, soit avec la salamandre rougie.

217. Gratin de turbot. — Avec les restes d'un turbot bouilli, on peut obtenir un gratin peu coûteux et facile à préparer.

Faites d'abord une purée de pommes de terre, pas trop légère et passée au tamis.

Prenez les restes du turbot, retirez-en la peau et les arêtes ; divisez les chairs en petites parties ; mettez-les dans une casserole avec du beurre fondu ; assaisonnez, ajoutez une pointe de muscade ; chauffez sans ébullition.

Mêlez alors la purée et le poisson. Dressez sur un plat pouvant aller au four ; lissez les surfaces, saupoudrez avec un peu de parmesan, et arrosez avec un peu de beurre fondu, faites gratiner au four du fourneau ou au four de campagne.

On peut préparer ainsi le saumon, le cabillaud et la morue salée.

218. Turbot aux huîtres. — Prenez les restes d'un turbot cuit, retirez-en la peau et les arêtes, divisez-le en petites parties ; mettez-les dans une casserole ; assaisonnez et liez avec une bonne béchamel réduite.

Préparez un peu de farce à quenelle de poisson. Beurrez un moule à dôme ou à charlotte ; foncez-le avec la farce, en laissant un vide à l'intérieur ; dans ce vide, mettez le turbot ; couvrez avec une couche de farce, et faites pocher au bain-marie pendant 40 minutes.

Au moment de servir, démoulez le pain sur un plat, masquez-le avec un ragoût aux huîtres ; saucez légèrement la bordure. — On peut remplacer les huîtres par des moules.

219. Turbot grillé, sauce aux crevettes. — Prenez la moitié d'un petit turbot aux chairs épaisses ; détachez les deux filets de l'arête, laissez-les entiers ou coupez-les transversalement en tranches, pas trop épaisses, mais un peu en biais. Assaisonnez, déposez sur un plat, arrosez avec de l'huile ; ajoutez un oignon émincé, quelques branches de persil. Un quart d'heure avant de servir, égouttez-les, trempez-les dans des œufs battus, et panez-les à la mie de pain fraîche, râpée ; rangez-les à mesure sur le gril, faites-les griller à feu vif, en les retournant ; dressez-les, et envoyez en même temps la sauce suivante :

Sauce aux crevettes. — Avec les arêtes du poisson, quelques légumes émincés, du sel, un peu de vin blanc et de l'eau, préparez un bon bouillon de poisson ; passez-le, laissez-le refroidir. Épluchez les queues de 2 poignées de crevettes, tenez les chairs à couvert.

Avec les coquilles des crevettes, préparez un peu de beurre rouge (voir article 87). Mélangez, dans une casserole, 2 cuillerées de farine avec un morceau de beurre, de façon à former une pâte lisse ; délayez-la avec le bouillon de poisson, décanté et refroidi ; posez la casserole sur le feu, tournez le liquide jusqu'à ce que la sauce soit liée ; retirez aussitôt sur le côté : elle doit

être un peu consistante, mais surtout bien lisse ; assaisonnez, et incorporez-lui, sans cesser de la tourner, 100 grammes de beurre frais, divisé en petites parties, puis un morceau de beurre rouge : l'incorporation doit se faire peu à peu. Finissez la sauce avec le jus d'un citron, ajoutez les queues de crevettes, versez dans une saucière chaude.

220. Turbot à la béchamel. — Prenez la moitié d'un petit turbot cru ou cuit ; s'il est cru, cuisez-le à l'eau salée ; s'il est cuit, chauffez-le dans sa cuisson : dans les deux cas, il doit être chaud, et bien égoutté. Pendant que le turbot cuit, préparez la valeur de deux verres de sauce béchamel (voir art. 87), passez-la dans une casserole plate, faites-la réduire, sans la quitter, en lui mêlant la cuisson de quelques champignons frais, et un peu de bonne crème crue, de façon à la rendre savoureuse et consistante ; cette sauce doit être finie au moment de l'employer ; en la retirant du feu, incorporez-lui un morceau de beurre frais ou du beurre d'écrevisses.

Égouttez bien le turbot, retirez les arêtes et la peau des chairs, distribuez celles-ci en parties ; rangez-les à mesure sur le fond d'un petit plat long, par couches alternées avec un peu de la sauce préparée. Masquez la surface avec le restant de la sauce, saupoudrez celle-ci avec une poignée de mie de pain fraîche, arrosez avec un peu de beurre, faites-la colorer à l'aide d'une salamandre rougie ; envoyez aussitôt le poisson.

Ce qu'on appelle salamandre, c'est une sorte de pelle en fer dont j'ai donné le dessin art. 112 ; pour employer la salamandre, il faut d'abord la faire rougir au feu et la présenter ensuite aux surfaces qu'on veut colorer ; à défaut de salamandre, on peut employer une pelle : ce qui est nécessaire, c'est que le fer soit épais, afin qu'il puisse conserver la chaleur.

221. Turbot au gratin. — Cuisez un petit turbot dans les conditions prescrites, art. 220 ; quand il est à point, enlevez-le du plafond, à l'aide d'un couvercle de casserole, glissez-le sur un plat à gratin ou un plat en argent ; passez la cuisson, faites réduire de moitié, liez-la avec un peu de bonne sauce brune et un peu de glace ; ajoutez quelques cuillerées de champignons hachés, un peu de persil aussi haché. Avec cet appareil, masquez la surface du turbot, saupoudrez avec de la mie de pain sèche et

blonde: arrosez avec un peu de beurre fondu; poussez le plat à four vif, afin de faire gratiner le dessus du poisson; sortez-le et envoyez-le aussitôt.

222. Vinaigrette de turbot. — Quand on a servi un turbot entier, il est facile, le lendemain, de préparer une excellente vinaigrette avec ce qui reste du poisson.

Coupez le poisson en tranches régulières; déposez-les dans une terrine, assaisonnez avec sel, poivre, huile et vinaigre; faites les mariner. Coupez en petits dés 3 pommes de terre cuites avec la peau, refroidies; déposez-les dans une autre terrine, avec le quart de leur volume de cornichons confits, également coupés en dés, autant de betteraves et de haricots verts, cuits; ajoutez 2 cuillerées de câpres entières, et enfin 5 à 6 filets d'anchois coupés. Assaisonnez avec huile, vinaigre et moutarde, peu de sel; faites-les macérer pendant une heure. Dressez le poisson avec les légumes, en pyramide, sur un plat froid; entourez cette pyramide avec une couronne d'olives farcies et marinées à l'huile; arrosez avec un mélange d'huile, vinaigre, moutarde, persil haché, ciboulette, et feuilles d'estragon hachées.

223. Croquettes de turbot. — Prenez un épais morceau de turbot cuit, supprimez-en la peau et les arêtes, distribuez les chairs en petits dés; déposez ce salpicon dans une petite casserole; ajoutez moitié de son volume de champignons cuits, également coupés en dés; tenez à couvert.

Versez quelques cuillerées de bonne béchamel (voir art. 87) dans une casserole, posez celle-ci sur feu vif, travaillez la sauce à la cuiller, sans la quitter; additionnez de temps en temps un peu de bonne crème crue; quand elle est réduite de moitié de son volume, qu'elle est consistante, serrée et crémeuse, ajoutez le salpicon de turbot et de champignons; pour que l'appareil soit à point, il faut que le salpicon absorbe complétement la sauce, de façon à former un appareil consistant; retirez aussitôt la casserole du feu; assaisonnez l'appareil de bon goût, versez-le dans un plat, laissez-le refroidir. Prenez-le alors avec une cuiller, par portions égales, du volume d'une grosse noix; rangez-les à mesure sur la table saupoudrée avec de la mie de pain; roulez tour à tour les croquettes avec la main contre la table, en leur donnant une forme ronde; quand elles sont toutes moulées d'une égale forme, trempez-les, une à une, dans des œufs battus; enlevez-les

aussitôt, panez-les, rangez-les à mesure, l'une à côté de l'autre, sur une feuille de papier.

Au moment de servir, plongez les croquettes dans la friture chaude, 7 à 8 à la fois; faites-les frire, en agitant la poêle; aussitôt qu'elles sont de belle couleur, égouttez-les et dressez en buisson sur une serviette pliée.

224. Barbue, sauce aux câpres. — Choisissez une barbue fraîche et blanche; videz-la, coupez-en les nageoires, lavez et épongez; divisez-la en deux parties sur sa longueur, puis divisez chaque moitié en morceaux; déposez ceux-ci dans une large terrine, saupoudrez avec une forte poignée de sel, mouillez avec un demi-litre de lait cru; faites-les macérer pendant une heure.

Un quart d'heure avant de servir, versez de l'eau chaude dans une casserole; salez, ajoutez un bouquet de persil, un peu de vinaigre; posez-la sur feu; au premier bouillon, plongez les morceaux de barbue dans le liquide; donnez 3 à 4 minutes d'ébullition à celui-ci, retirez aussitôt sur le côté du feu; couvrez et maintenez-le frémissant. — Douze minutes après, égouttez l'eau de la casserole, prenez les morceaux de poisson, un à un, égouttez sur un linge, rangez sur un plat long, en reformant la barbue; masquez celle-ci avec une sauce aux câpres (art. 214).

225. Barbue aux fines-herbes. — Fendez sur le dos, tout le long de l'arête principale, une bonne barbue propre. Beurrez le fond d'un plat à gratin, saupoudrez avec 2 ou 3 cuillerées d'échalotes et oignons hachés, ainsi qu'avec 2 poignées de champignons frais, aussi hachés; arrosez ces fines-herbes avec la valeur d'un verre de sauce brune ou du jus lié, froid; ajoutez un verre de vin blanc; posez la barbue, le côté noir appuyé sur les fines-herbes; salez et saupoudrez avec un peu des mêmes fines-herbes, et de la mie de pain; arrosez avec du beurre fondu. Posez le plat sur feu; au premier bouillon, poussez au four modéré; cuisez le poisson tout doucement pendant une demi-heure, en l'arrosant avec sa cuisson; aussitôt qu'il est à point, envoyez-le sur le même plat.

226. Barbue au vin blanc. — Quand la barbue est nettoyée, fendez-la sur le dos, tout le long de l'arête principale; placez-la sur un plat à gratin de forme longue, en appuyant le côté brun sur le fond du plat, grassement

beurré ; mouillez avec une bouteille de vin blanc et un peu d'eau ; salez ; couvrez le vase, posez-le sur feu ; donnez quelques minutes d'ébullition au liquide, et retirez sur le côté ; maintenez-le ainsi pendant 20 à 25 minutes. Quand le poisson est cuit, enlevez-le, dressez-le sur un plat long. Mêlez au liquide un peu de vin blanc et un petit morceau de beurre manié, de façon à obtenir une sauce légère ; liez avec une liaison de 3 jaunes d'œuf, passez ; ajoutez une pincée de persil haché, une pointe de muscade, un morceau de bon beurre divisé en petites parties ; aussitôt que celui-ci est dissous, versez la sauce sur le poisson.

227. Carrelet bouilli, sauce maître-d'hôtel. — On peut faire cuire le carrelet entier, ou divisé en morceaux réguliers : ce dernier procédé est préférable.

Si le carrelet est entier, cuisez-le d'après la même méthode que le turbot, en observant cependant qu'il est moins long à cuire. Si le poisson est divisé, plongez-le à l'eau bouillante, salée et légèrement acidulée ; faites bouillir le liquide pendant 5 minutes, retirez aussitôt la casserole sur le côté du feu ; couvrez et tenez le liquide frémissant pendant 10 à 12 minutes. Dressez le poisson, entourez-le avec du persil frais, envoyez en même temps la sauce suivante :

Sauce maître-d'hôtel. — Préparez une sauce au beurre ; liez-la avec 2 jaunes d'œuf, finissez-la avec un morceau de beurre à la maître-d'hôtel, c'est-à-dire, mêlé avec une pincée de persil, muscade, jus de citron.

228. Carrelet à la bourgeoise. — Choisissez un carrelet bien frais ; quand il est propre, divisez-le d'abord sur le milieu, puis coupez chaque moitié en 4 ou 5 morceaux. Beurrez le fond d'une casserole plate, saupoudrez avec un oignon haché, placez les morceaux de poisson dessus ; assaisonnez, ajoutez un bouquet de persil, un demi-verre d'eau et un demi-verre de vin blanc léger ; fermez la casserole et cuisez sur feu modéré ou à la bouche du four pendant 15 à 18 minutes, selon l'épaisseur du poisson. Quand il est cuit, prenez les morceaux avec une pallette, dressez-les sur un plat ; liez la sauce avec un petit morceau de beurre manié ; finissez avec une pincée de persil et le jus d'un citron ; retirez le bouquet et versez sur les morceaux de poisson.

229. Saumon entier à la bordelaise (dessin 74, 75). — Choisissez un saumon en rapport avec le nombre des convives; écaillez-le et videz-le, en lui faisant une petite incision au ventre ; bridez-en la tête ; posez-le sur la grille d'une poissonnière (dessin 56); mouillez à couvert avec du court-bouillon,

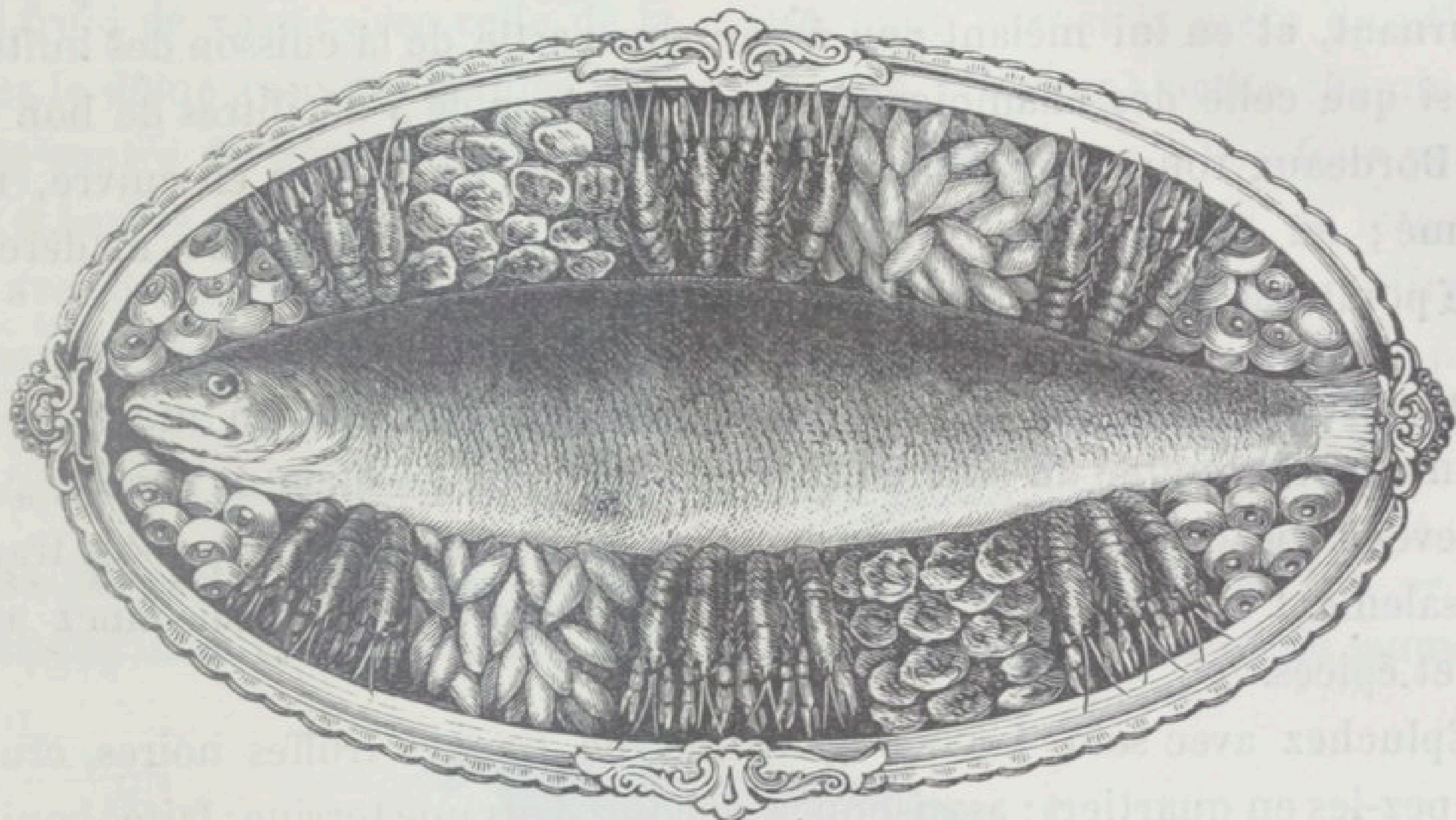


Fig. 74.

simple ou au vin, mais froid : posez la poissonnière sur le feu, amenez le liquide à l'ébullition ; retirez aussitôt sur le côté, pour qu'il ne fasse que frissonner; couvrez le vase, tenez-le ainsi pendant trois quarts d'heure, si le poisson pèse de 3 à 4 kilogrammes, et une demi-heure de plus s'il pesait de 5 à 6 kilogrammes.

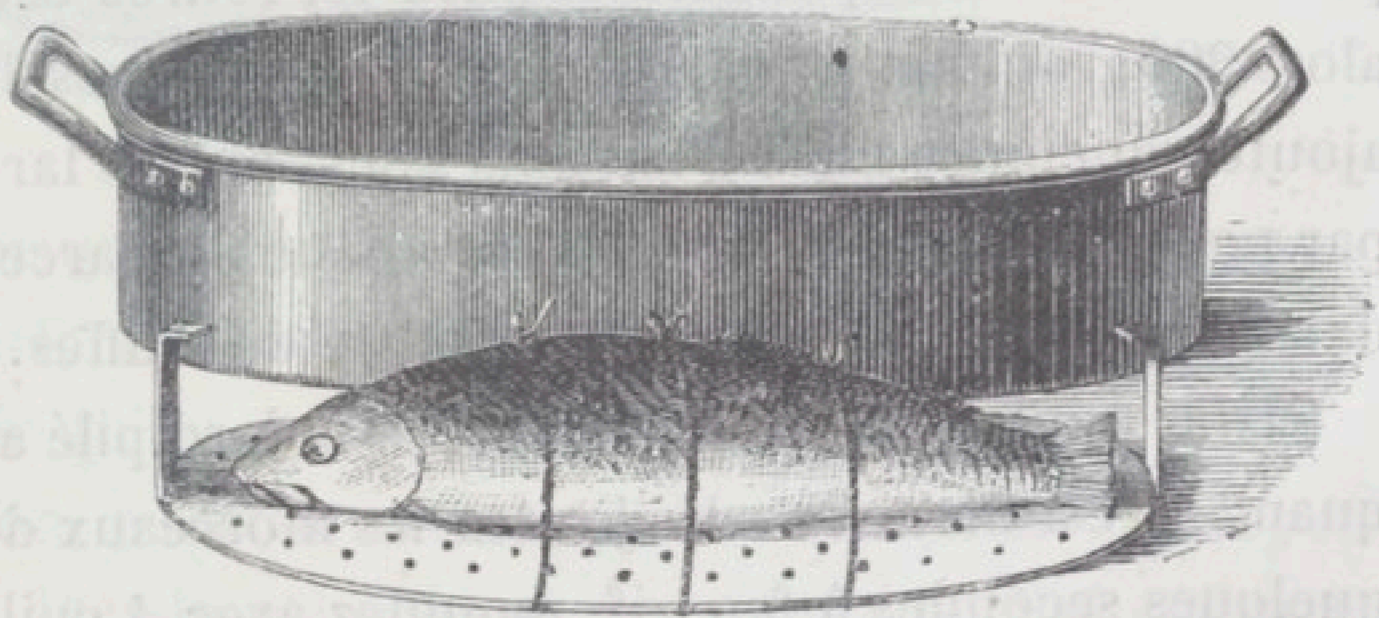


Fig. 75.

D'autre part, préparez une garniture composée d'huîtres blanchies, d'écrevisses cuites, de quenelles et de champignons. Dix minutes avant de servir, enlevez le poisson en même temps que la grille afin de bien faire égoutter le liquide ; glissez ensuite le saumon sur un grand plat long, en l'appuyant sur le côté ; entourez-le avec les garnitures distribuées par groupes, en divisant chaque

groupe avec une ou plusieurs écrevisses cuites; masquez légèrement les garnitures avec de la sauce bordelaise ; envoyez le surplus séparément.

Sauce bordelaise. — Versez dans une casserole plate la valeur de 3 à 4 décilitres de sauce brune; mettez-la en ébullition, faites-la réduire, en la tournant, et en lui mêlant peu à peu une partie de la cuisson des huîtres, ainsi que celle des champignons, puis la valeur de 3 décilitres de bon vin de Bordeaux rouge, préalablement bouilli dans un poêlon en cuivre, non étamé ; en dernier lieu, ajoutez à la sauce 2 cuillerées de madère et une pointe de cayenne; passez et servez.

230. Pâté froid de saumon, aux truffes. — Prenez un morceau de saumon frais, coupé du côté de la queue; séparez les filets de l'arête, puis enlevez la peau des chairs ; supprimez les parties minces, coupez-les transversalement en morceaux, déposez-les dans une terrine, assaisonnez avec sel et épices.

Épluchez avec soin 4 à 500 grammes de bonnes truffes noires, crues; coupez-les en quartiers; assaisonnez, déposez dans une terrine; faites bouillir la moitié des parures avec un peu de madère et de glace, laissez infuser ; pilez le restant avec un peu de lard, passez au tamis.

Prenez les parures des filets de saumon, mêlez-les avec 500 grammes de chairs de brochet ou de grosse anguille, sans peau ni arêtes ; pesez le même poids de lard frais, hachez et pilez-le, retirez cette farce du mortier. Pilez alors 200 grammes de panade avec 150 grammes de truffes fraîches, hachées; ajoutez quelques filets d'anchois salés, puis le lard et les chairs de poisson, par petites parties à la fois ; assaisonnez la farce de haut goût, mettez-la dans une terrine, incorporez l'essence de truffes.

Faites fondre, dans une casserole, le lard pilé avec les parures de truffes ; quand il est bien chaud, ajoutez les morceaux de saumon, sautez pendant quelques secondes à feu vif, mouillez avec 4 cuillerées de madère ; donnez 2 minutes d'ébullition au liquide, retirez la casserole du feu. Ajoutez le restant des truffes ; couvrez la casserole, retirez hors du feu, faites refroidir l'appareil.

Beurrez un moule à pâté froid, posez-le sur un plafond couvert de fort papier, foncez avec de la pâte brisée (voir art. 52), en procédant comme

pour le pâté d'anguille; masquez intérieurement la pâte avec une couche de farce, rangez le poisson par couches, dans le creux, en entremêlant les truffes et en masquant chaque couche avec de la farce ; montez le pâté en dôme ; couvrez avec une abaisse de pâte, et finissez comme il est dit pour le pâté froid de veau ; avec celle de la caisse, pour former la crête du pâté. Ornez le dôme avec des feuilles imitées en pâte, faites une petite cheminée sur le centre du dôme. Dorez entièrement le pâté, cuisez à bon four pendant 2 heures et demie, en ayant soin, au bout de 10 minutes, de le couvrir avec du papier. Une demi-heure après qu'il est sorti du four, infiltrez-lui par la cheminée la valeur d'un verre de gelée tiède, mêlée avec un peu de madère. On ne doit servir le pâté que 24 heures après l'avoir cuit ; mangés trop frais, les pâtés froids sont généralement moins bons.

231. Tronçon de saumon, sauce à l'essence d'anchois (dess. 76). — Il n'y a pas d'inconvénient à servir, même dans un dîner, un tronçon de saumon

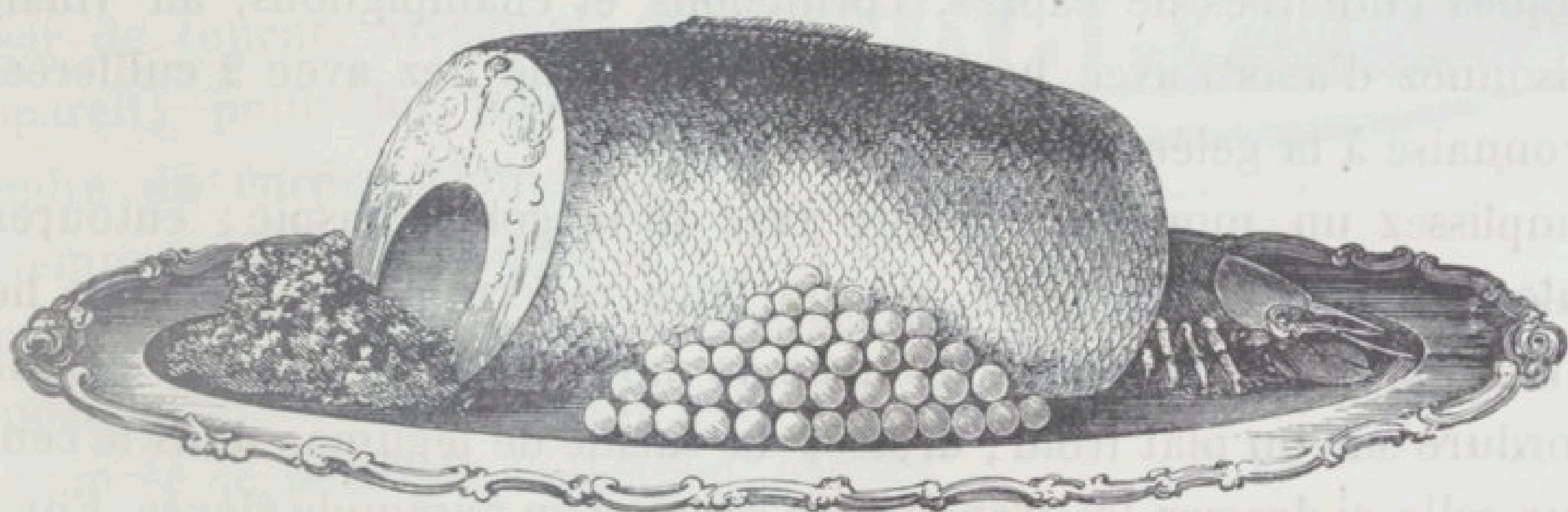


Fig. 76.

pour relevé ; d'abord, parce qu'un tronçon pris sur le milieu du saumon renferme les meilleures parties du poisson, et puis, parce qu'il est moins gênant et plus facile à servir qu'un poisson entier.

Écaillez et videz le tronçon, posez-le sur la grille d'une poissonnière, en l'appuyant sur son ventre, fixez-le solidement avec de la ficelle, cuisez-le avec de l'eau acidulée et salée.

Au moment de servir, égouttez bien le poisson, dressez-le sur un plat long, garnissez-le sur les côtés, avec des pommes de terre en boules, cuites à l'eau salée. Sur un bout placez un bouquet de feuilles de persil ; sur l'autre, quelques grosses écrevisses. Envoyez séparément une sauce au

beurre, finie au moment avec un peu d'essence d'anchois anglaise ou avec un petit morceau de beurre d'anchois.

232. Mayonnaise de saumon. — Parez un morceau de saumon cru, coupez-le en petites tranches, rangez à mesure celles-ci sur la grille d'une poissonnière. Faites bouillir de l'eau avec du sel, un filet de vinaigre et quelques gouttes de carmin végétal; plongez les tranches de poisson dans le liquide, en même temps que la grille, afin de les cuire sans les briser, ni les faire coller ensemble; au premier bouillon, retirez la poissonnière hors du feu; 7 à 8 minutes après, égouttez les tranches de saumon, rangez-les l'une à côté de l'autre, sur un large plat; quand elles sont froides, nappez-les au pinceau avec de la gelée mi-prise, mêlée avec une pincée de persil haché.

Préparez une petite salade de légumes, composée avec des betteraves, des carottes, des pommes de terre cuites, coupées en petits dés; additionnez quelques cuillerées de câpres, cornichons et champignons, au vinaigre; assaisonnez d'abord avec huile et vinaigre, puis liez avec 2 cuillerées de mayonnaise à la gelée.

Emplissez un moule à bordure avec de la gelée d'aspic; entourez ce moule avec de la glace pilée, afin de faire raffermir la gelée : une heure suffit. Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, démoulez la bordure sur un plat froid; dressez la salade de légumes dans le centre, et sur celle-ci dressez les tranches de saumon en pyramide élevée. Envoyez séparément une saucière de mayonnaise aux œufs.

233. Tranches de saumon grillées, à la marinière. — Prenez 2 belles tranches de saumon bien frais, aux chairs fermes et rosées, déposez-les sur un plat, essuyez et faites-les mariner à froid, pendant une demi-heure, avec sel, huile, jus de citron et feuilles de persil. — Vingt-cinq minutes avant de servir, rangez les tranches de saumon sur un gril, préalablement huilé, faites-les cuire à feu modéré, en les arrosant de temps en temps; un quart d'heure après, retournez-les; quand elles sont bien atteintes, dressez-les sur un plat long, en les posant à cheval; entourez-les alors avec une garniture composée d'huîtres blanchies, de quenelles et de champignons, dressés en bouquets. Masquez les garnitures avec un peu de bonne sauce brune, réduite

avec du vin blanc, la cuisson des champignons et celle des huîtres. Glacez les tranches au pinceau, avec un peu de beurre d'écrevisses.

234. Tranche de saumon, à la mayonnaise (dess. 77). — Coupez une épaisse tranche sur la plus large épaisseur d'un gros saumon ; cuisez au court-bouillon simple, laissez à peu près refroidir dans sa cuisson ; sortez-la, laissez-la bien égoutter ; supprimez-en la peau, épongez bien les chairs, nappez au pinceau avec de la gelée mi-prise, légèrement rougie, dressez à plat sur une épaisse couche de gelée prise, entourez-la avec des moitiés d'œuf durcis ; envoyez séparément la sauce suivante :

Sauce mayonnaise aux œufs. — Déposez dans une terrine 3 à 4 jaunes d'œuf crus, broyez-les avec une cuiller en bois, ajoutez une pincée de poudre de moutarde et un peu de sel, incorporez la valeur de 3 décilitres de bonne huile, mais peu à la fois, et sans cesser de tourner vivement l'appareil, pour lui faire prendre du corps. Ajoutez de temps en temps quelques gouttes de jus de citron ou du vinaigre, afin de rendre l'appareil lisse et compacte, assaisonnez de haut goût : la mayonnaise peut être finie avec une pincée de persil et d'estragon, hachés.

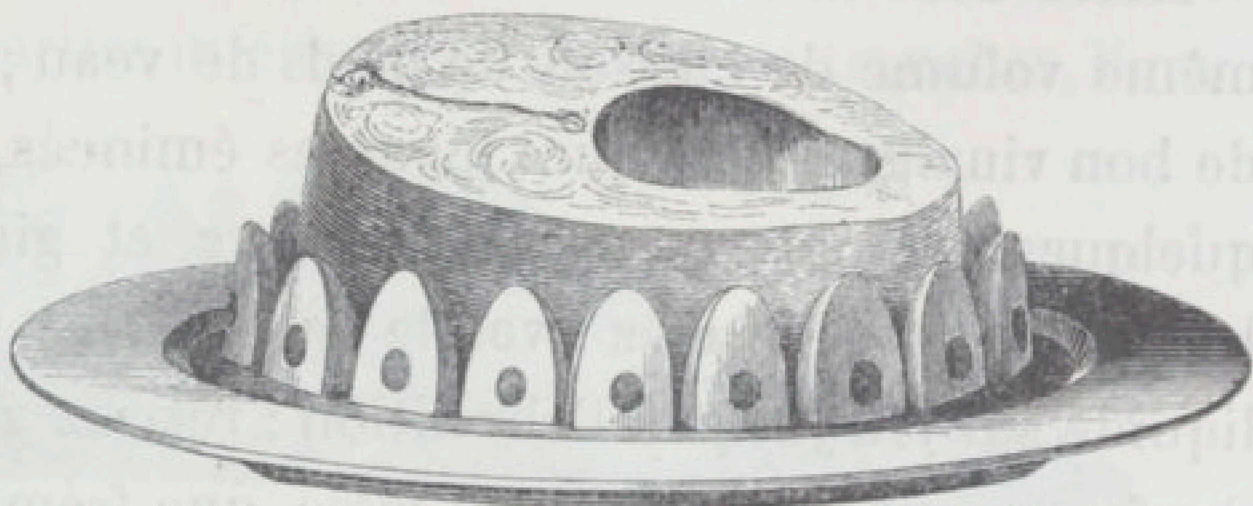


Fig. 77.

235. Côtelettes de saumon, sauce aux cornichons. — Détachez de l'arête les chairs d'un morceau de saumon ; supprimez-en la peau, distribuez-les en tranches transversales, ayant un centimètre d'épaisseur ; battez légèrement ces tranches, parez-les en forme de côtelettes, farinez et trempez dans des œufs battus, mêlés avec un peu de persil et d'oignon, hachés ; égouttez-les aussitôt, pour les paner. — Versez du beurre fondu dans une casserole plate, rangez les côtelettes, l'une à côté de l'autre, faites colorer des deux côtés ; quand elles sont cuites, égouttez et dressez en couronne sur un plat, versez dans le centre la sauce suivante :

Sauce aux cornichons. — Égouttez le beurre de la casserole, où ont cuit les côtelettes de saumon, versez un verre de vin dans cette casserole ; ajoutez

une égale quantité de bouillon de poisson, préparé avec les arêtes et parures de saumon; faites réduire le liquide d'un tiers, liez avec un morceau de beurre manié; finissez la sauce avec une pincée de persil et 5 à 6 cuillerées de cornichons hachés; retirez aussitôt du feu, et servez.

236. Saumon mariné, à la gelée. — Prenez 2 ou 3 pieds de veau flambés, fendus en deux sur la longueur; supprimez-en l'os, cuisez-les à l'eau, sur feu modéré; passez la cuisson au tamis, dégraissez avec soin, laissez-la déposer, tirez à clair.

Prenez 3 tranches de saumon un peu épaisses, cuisez-les au court-bouillon au vinaigre; au premier bouillon, retirez-les sur le côté; dix minutes après, laissez refroidir dans leur cuisson.

Mêlez dans une casserole la moitié de la cuisson du saumon, avec son même volume de cuisson de pieds de veau; ajoutez au liquide un verre de bon vinaigre, quelques légumes émincés, quelques branches de persil, quelques aromates, grains de poivre et girofles; ajoutez 3 œufs entiers, bien battus, et délayez avec le quart d'un verre d'eau froide; tournez le liquide sur feu jusqu'à l'ébullition; retirez aussitôt la casserole sur le côté, de façon que le liquide ne fasse que frémir; quand la gelée est claire, passez-la à travers un linge; quand elle est à peu près froide, versez-la sur les tranches de saumon, préalablement rangées dans un vase creux, en grès ou en faïence; tenez le vase dans un lieu frais: 24 heures après, servez le poisson, froid, entouré avec sa propre gelée.

237. Gratin de saumon. — Prenez les restes d'un saumon cuit; retirez-en la peau et les arêtes; divisez-le en petites parties; mettez celles-ci dans une casserole avec du beurre fondu; assaisonnez et chauffez sans ébullition. Liez-le alors avec quelques cuillerées de bonne béchamel réduite.

D'autre part, préparez une purée de pommes de terre, passée au tamis, un peu consistante, finie avec quelques jaunes d'œuf; dressez-en une couche sur un plat pouvant aller au four; sur cette couche, dressez le poisson, et masquez-le avec une enveloppe de la même purée; lissez en dessus, saupoudrez avec une poignée de parmesan râpé, arrosez avec du beurre fondu et faites gratiner à four modéré pendant 25 à 30 minutes.

238. Salade de saumon, aux légumes. — Prenez un morceau de sau-

mon cuit et refroidi, supprimez-en la peau et les arêtes ; coupez les chairs en tranches, assaisonnez celles-ci, arrosez avec huile et vinaigre. Préparez une salade de légumes cuits, composée avec des pommes de terre coupées en petits dés, des carottes, des cornichons, câpres entières : assaisonnez ces légumes en salade, liez-les ensuite avec 2 cuillerées de mayonnaise.

Au moment de servir, dressez la salade de légumes sur un plat ; sur cette salade, dressez les tranches de poisson en pyramide ; masquez celle-ci avec une couche de mayonnaise aux œufs, lissez avec la lame d'un couteau ; entourez la salade, soit avec des moitiés d'œufs durs, soit avec des cœurs de laitues assaisonnées.

239. Tranches de saumon, à l'eau-de-sel (dess. 78, 79). — Coupez 2 tranches de saumon sur la plus large épaisseur d'un gros poisson, écaillez-les, et nettoyez avec soin les parties intérieures ; placez ces tranches, l'une à

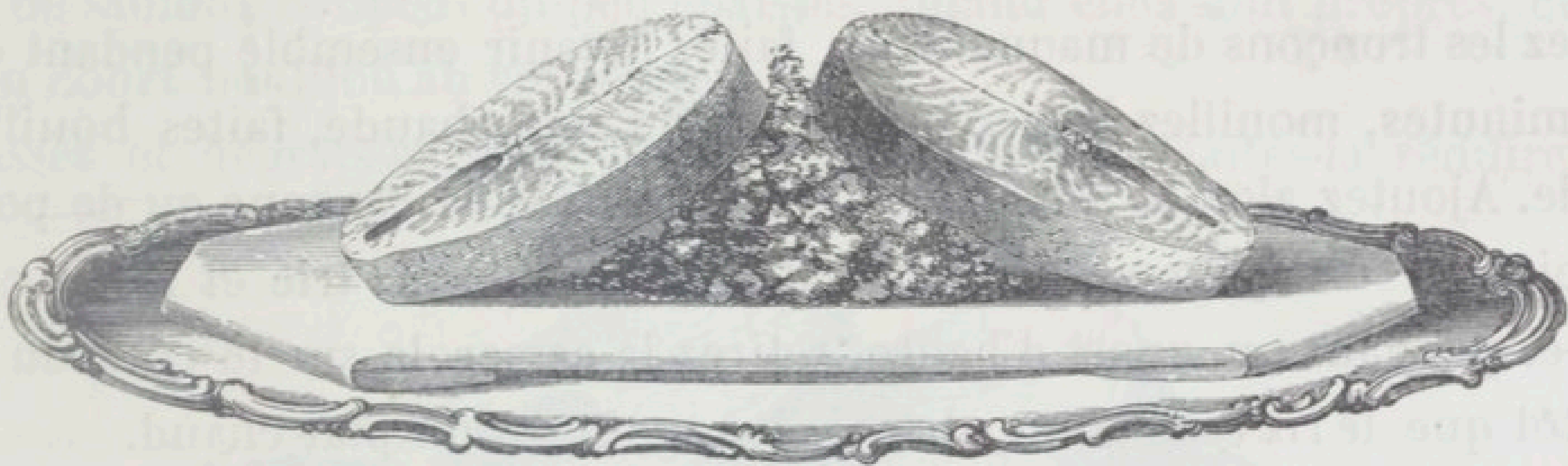


Fig. 78.

côté de l'autre, sur la grille d'une poissonnière. Faites bouillir de l'eau, salez fortement. Vingt-cinq minutes avant de servir, plongez le poisson dans le liquide, en même temps que la grille de la poissonnière; aussitôt que le bouillonnement reprend, retirez la casserole sur le côté du feu, afin de maintenir le liquide au même degré, sans ébullition. Au moment de servir, égouttez les tranches de poisson, enlevez-les avec une pelle à poisson (voir dess. 79), dressez symétriquement sur un plat long, dont le fond est couvert avec une grille en porcelaine ou en bois, couverte d'une serviette, en les appuyant sur un bouquet de feuilles de persil frais, afin de donner un peu d'inclinaison aux

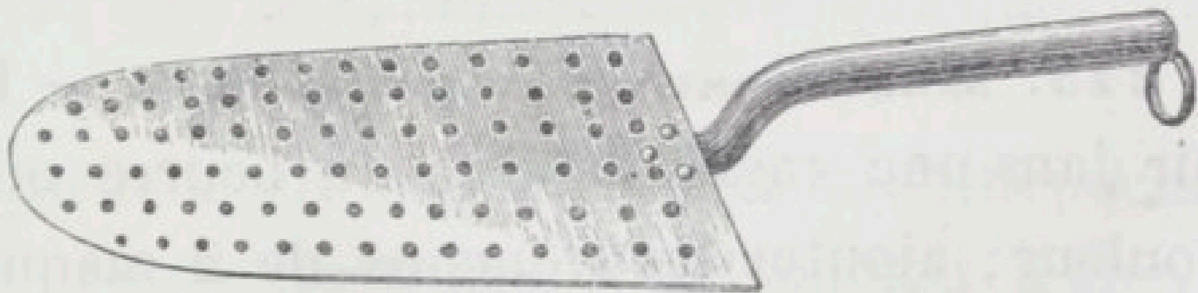


Fig. 79.

2 tranches : humectez la surface de ces tranches avec un peu de beurre, envoyez séparément une sauce aux huîtres, une sauce Colbert ou toute autre.

240. Maquereaux grillés. — Videz, par les ouïes, 2 maquereaux bien frais; enlevez le boyau sanguin avec la pointe d'un couteau, épongez avec un linge, sans les laver; fendez-les sur le dos, tout le long de l'arête principale; assaisonnez et huilez-les; faites griller à bon feu, en les retournant : quand ils sont gros, il faut 25 à 30 minutes pour les cuire à point; dressez-les sur un plat bien chaud, servez avec du beurre à la maître-d'hôtel, ou bien arrosez avec du beurre noir.

241. Maquereaux au riz. — Coupez en tronçons 2 maquereaux propres, écartez les têtes, épongez le poisson sur un linge. Hachez un oignon et le blanc d'un poireau, faites-les revenir au beurre ou à l'huile, sans les colorer; ajoutez les tronçons de maquereaux, faites revenir ensemble pendant quelques minutes, mouillez largement avec de l'eau chaude, faites bouillir le liquide. Ajoutez alors le sel nécessaire, une pincée de cayenne ou de poudre de poivrons d'Espagne, puis 4 à 500 grammes de riz trié et lavé; cuisez celui-ci pendant un quart d'heure, retirez la casserole sur le côté du feu; aussitôt que le riz est à point, dressez le ragoût sur un plat chaud.

242. Maquereaux marinés. — Coupez la tête à 4 maquereaux frais, videz et essuyez-les, faites-les cuire à l'eau salée et acidulée; faites-les égoutter, rangez-les dans un vase étroit. — Faites bouillir un verre de vinaigre avec des feuilles de laurier, grains de poivre, girofle, un peu de sel; deux minutes après, ajoutez moitié de son volume de bonne huile, donnez quelques bouillons et versez la marinade sur le poisson. Vingt-quatre heures après, dressez les maquereaux avec leur marinade, et des tranches de citron.

243. Maquereaux aux petits-pois. — Hachez un oignon, faites-le revenir dans une casserole avec du beurre ou de l'huile, mais sans prendre couleur; ajoutez les tronçons de 2 maquereaux propres, sans tête; faites revenir ceux-ci pendant quelques minutes, assaisonnez; ajoutez un demi-litre de petits-pois écossés, un bouquet de persil; faites sauter le ragoût pendant 7 à 8 minutes; saupoudrez avec une pincée de farine, mouillez juste à couvert, avec de l'eau chaude; faites bouillir le liquide, couvrez

la casserole, retirez sur le côté ; cuisez le ragoût pendant un quart d'heure, assaisonnez de bon goût. Au dernier moment, liez la sauce avec une liaison de 2 jaunes d'œuf.

244. Laitances de maquereaux, frites. — Faites blanchir une douzaine de belles laitances de maquereaux, à l'eau salée et acidulée; aussitôt qu'elles sont raffermies, égouttez, épongez, assaisonnez avec sel, poivre, persil haché, jus de citron; prenez-les une à une, farinez et trempez dans des œufs battus; panez et plongez-les à grande friture chaude; aussitôt qu'elles sont de belle couleur et saisies à point, enlevez-les à l'écumoire, égouttez et dressez en buisson sur une serviette pliée ; servez avec du persil frit ou des citrons coupés.

245. Tranches de saumon à la matelote (dess. 80). — Prenez 2 tranches de saumon coupées un peu épaisses : quand elles sont propres, cuisez-les au court bouillon au vin rouge.

Passez et dégraissez une partie de la cuisson, faites-la réduire, puis

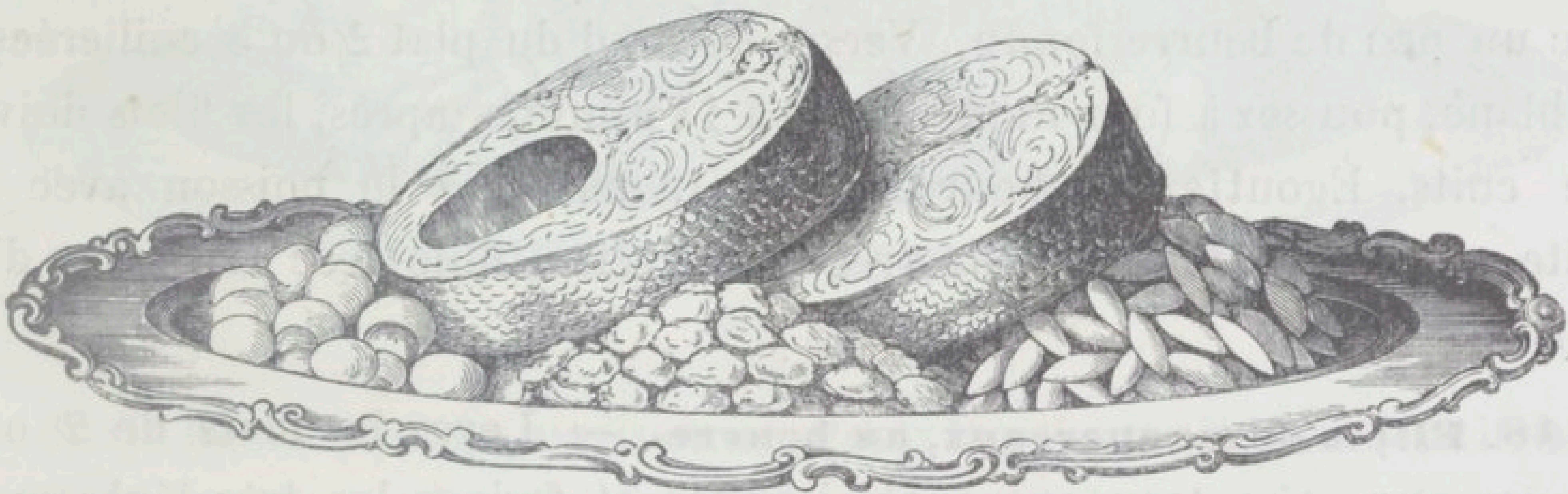


Fig. 80.

mêlez-la à un peu de bonne sauce brune, et faites réduire ensemble, afin d'obtenir une bonne sauce, pas trop liée ; finissez-la avec quelques cuillerées de madère, puis passez-la.

Étalez une couche de farce à quenelle sur un plat long, et faites-la pocher au four. Au moment de servir, dressez les tranches de saumon à cheval sur la farce, et entourez-les avec une garniture composée d'huîtres ou de moules blanchies, de quenelles de poisson pochées et des champignons cuits ; on peut ajouter des petits oignons glacés, des olives sans noyaux, blanchies ou simplement de gros cornichons crus tournés en boule. En tout

cas, ces garnitures doivent être dressées en bouquets séparés ; si on a des écrevisses, on peut en poser une entre chaque bouquet.

Masquez légèrement les garnitures avec la sauce, et envoyez le surplus dans une saucière. Les tranches de poisson peuvent être servies telles quelles ou sans peau.

246 Filets de maquereaux à la minute. — Levez les filets de 3 maquereaux bien frais, parez-les sans retirer la peau, supprimez en les parties minces, salez. Chauffez 150 grammes de beurre dans une casserole plate ; rangez les filets dans la casserole, posez celle-ci sur feu vif ; aussitôt qu'ils sont saisis, poussez la casserole au four ; quand ils sont cuits, enlevez-les avec une palette, dressez-les sur un plat ; mêlez alors un verre de vin blanc à la cuisson, faites bouillir le liquide, passez et liez avec un peu de beurre manié à la farine ; ajoutez à la sauce le jus de 2 citrons, une pincée de persil haché ; versez sur les filets.

247. Filets de maquereaux, à la crème d'anchois. — Levez les filets de 3 maquereaux, assaisonnez et rangez-les dans un plat à gratin ; arrosez avec un peu de beurre fondu. Versez au fond du plat 2 ou 3 cuillerées de vin blanc, poussez à four modéré ; 12 à 14 minutes après, les filets doivent être cuits. Égouttez le beurre du plat, masquez le poisson avec une petite sauce béchamel, réduite avec de la crème, finie avec un beurre d'anchois.

248. Filets de maquereaux, au beurre. — Levez les filets de 2 ou 3 maquereaux, pas trop gros ; assaisonnez et farinez-les très-légèrement, trempez-les dans des œufs battus, panez et égalisez-les avec la lame d'un couteau. — Faites fondre 150 grammes de beurre, versez dans un sautoir et faites-le chauffer ; rangez alors les filets sur le fond du sautoir, pour les cuire à feu vif, en les retournant ; quand ils sont atteints, de belle couleur, enlevez-les avec une fourchette, dressez-les en couronne sur un plat chaud ; mêlez un peu de beurre à celui du sautoir, ajoutez une pincée de persil, et le jus d'un citron ; versez sur les filets.

249. Bouillabaisse de maquereaux. — Coupez les têtes à 2 maquereaux bien frais ; videz et distribuez-les en moyens tronçons, essuyez-les.

Émincez un gros oignon, faites-le revenir avec de l'huile ; ajoutez le

poisson, 2 tomates égrainées, coupées en morceaux, 2 gousses d'ail, un bouquet de persil, mêlé avec un peu de fenouil frais, sautez le poisson pendant quelques minutes, mouillez juste à hauteur avec de l'eau chaude et un peu de vin blanc ; assaisonnez, ajoutez un peu de safran et quelques tranches de citron sans écorce ni pepins ; cuisez vivement pendant 12 à 15 minutes.

Coupez sur un pain long une douzaine de tranches de pain, rangez-les dans un plat creux, et versez le bouillon du poisson sur le pain afin de les bien humecter. Retirez le bouquet et servez le poisson sur un plat séparé avec tous les ingrédients.

250. Carpe à la marinière (dess. 81).—Choisissez une bonne carpe, écaillez et videz-la ; quand elle est bien propre, ficelez-en la tête, placez-la dans une poissonnière, foncée avec des légumes; mouillez aux trois quarts de hauteur

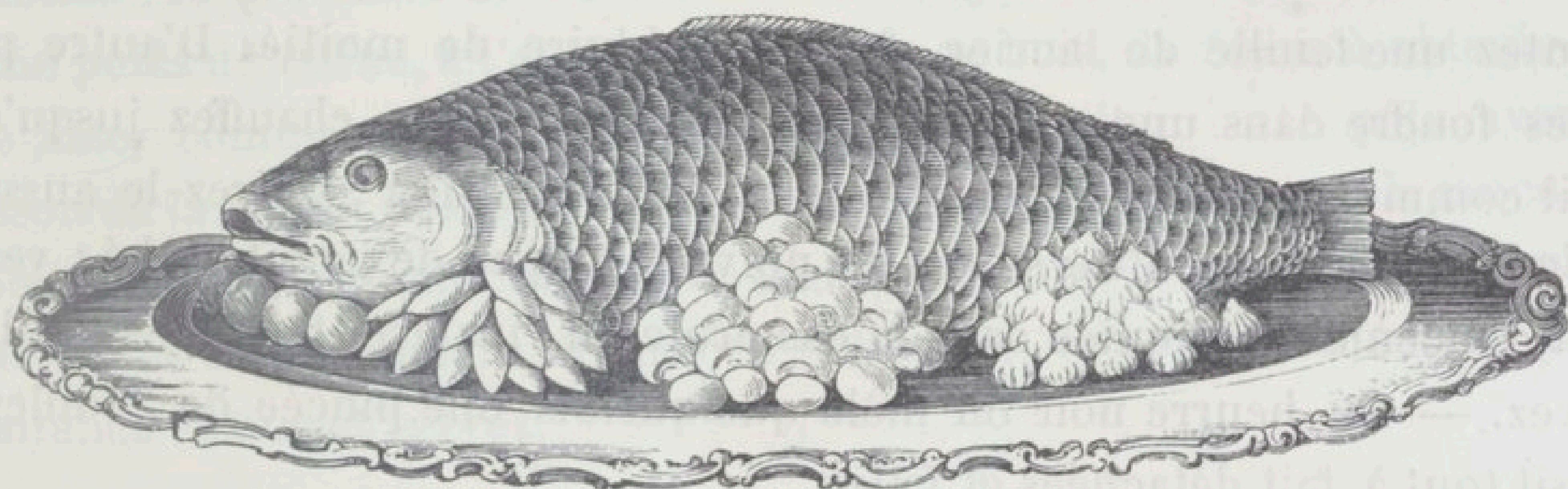


Fig. 81.

avec du vin blanc et rouge, assaisonnez. Posez la poissonnière sur feu vif, faites bouillir le liquide pendant 7 à 8 minutes; couvrez le poisson, retirez-le sur feu modéré ou à la bouche du four; cuisez-le en l'arrosant souvent ; quand il est à point, égouttez le liquide, en le passant dans une petite casserole ; dégraissez avec soin, liez avec un peu de roux cuit (voir art. 85) : tournez-le sur feu jusqu'à l'ébullition, retirez alors sur le côté. Vingt-cinq minutes après, dégraissez la sauce, passez et faites-la réduire à point, en lui mêlant un peu de bon vin blanc. Au moment de servir, égouttez la carpe, dressez-la sur un plat long; entourez-la des deux côtés avec un bouquet de champignons et un bouquet de petits oignons: la garniture est naturellement subordonnée aux ressources dont on dispose. Masquez le poisson avec un peu de la même sauce, envoyez le surplus dans une saucière.

251. Raie au beurre noir. — Prenez une raie propre; coupez les ailes, en suivant les divisions naturelles qui les séparent du tronc; divisez celui-ci en deux parties; supprimez la tête et la queue, videz le côté du ventre, réservez le foie; plongez les morceaux de raie à l'eau bouillante, sortez-les aussitôt que la peau s'en détache, en la grattant avec un couteau; rafraîchissez et égouttez.

Faites bouillir de l'eau dans une casserole, ajoutez quelques légumes émincés, un fort bouquet de persil, quelques aromates, clous de girofle, un verre de vinaigre. Dix minutes après, plongez les morceaux de raie dans cette cuisson, couvrez la casserole, retirez-la. Dix minutes après, égouttez les morceaux de raie, dressez sur un plat, arrosez avec un peu de beurre noir; envoyez le surplus dans une saucière. — La raie peut être servie avec une sauce hachée.

Beurre noir. — Versez dans une casserole un demi-verre de vinaigre, ajoutez une feuille de laurier, faites-le réduire de moitié. D'autre part, faites fondre dans une poêle 250 grammes de beurre, chauffez jusqu'à ce qu'il commence à noircir, en évitant de le faire brûler; retirez-le aussitôt, mêlez-lui une pincée de sel et de poivre, un peu de persil haché; versez tout doucement le liquide dans la casserole du vinaigre, faites-le bouillir et servez. — Au beurre noir on mêle quelquefois une pincée de feuilles de persil tout à fait détachées et frites.

252. Carpe à la paysanne. — Coupez, pas trop mince, une abondante julienne de légumes, composée de carottes, d'oignon, de racine de céleri; faites revenir ces légumes dans une casserole, avec du beurre ou de l'huile, mais à feu très-doux; quand ils sont à moitié cuits, ajoutez quelques champignons crus, également coupés en julienne, puis 2 tomates égrainées coupées en morceaux, une gousse d'ail, et enfin 2 moyennes carpes de rivière, coupées en tronçons; assaisonnez, mouillez à hauteur avec du vin blanc, ajoutez une pointe de safran, cuisez à feu vif; quand le poisson est à point, le liquide doit se trouver réduit de moitié, et légèrement lié; dressez alors les morceaux de carpe sur une couche de croûtons de pain, frits à l'huile; masquez avec le fonds et les légumes.

253. Carpe à la ménagère. — Tuez une carpe, écaillez et videz-la;

lavez-la avec soin à l'intérieur : si elle est laitée, mettez les laitances dans l'eau, avec un peu de vinaigre et du sel ; faites-les blanchir, en leur donnant un seul bouillon.

Avec des légumes émincés, masquez le fond d'un plat à gratin, choisi dans les dimensions du poisson ; posez la carpe sur les légumes, salez, mouillez à moitié de hauteur avec du vin blanc ; ajoutez girofles, grains de poivre, un bouquet de persil, quelques aromates ; couvrez le poisson avec un papier beurré, faites bouillir le liquide ; poussez aussitôt le plat à four modéré ; une demi-heure après, retournez le poisson ; finissez de le cuire tout doucement en l'arrosant.

Une demi-heure avant de servir, enlevez la carpe avec une large écumoire, dressez-la sur un plat, tenez-la au chaud. Allongez la cuisson du poisson avec un peu de bouillon, faites-le bouillir, passez et dégraissez.

Mettez 125 grammes de beurre dans une petite casserole, mêlez-lui le même poids de farine, à l'aide d'une cuiller en bois, de façon à obtenir une pâte lisse, comme pour la sauce au beurre. Mouillez cette pâte avec la cuisson de la carpe ; posez la casserole sur feu modéré et tournez la sauce à la cuiller, jusqu'au moment où elle va bouillir ; retirez-la aussitôt, additionnez 4 cuillerées de cornichons coupés en petits dés, versez sur la carpe ; posez la laitance dessus et servez.

254. Matelote de carpes. — Prenez 2 ou 3 moyennes carpes propres ; divisez-les en morceaux sur le travers. — Émincez un oignon, une carotte, un morceau de racine de céleri ; mettez-les dans une casserole avec du beurre, faites-les revenir sur feu modéré ; ajoutez les morceaux de carpe, un peu de sel, quelques aromates, grains de poivre, clous de girofle. Mouillez le poisson à hauteur, avec les deux tiers de vin blanc et un tiers de vin rouge. Couvrez la casserole, posez-la sur feu vif, de façon à cuire le poisson, en faisant réduire le liquide de moitié.

D'autre part, prenez 2 douzaines de petits oignons épluchés ; mettez-les dans une poêle avec du beurre, sel, une pincée de sucre ; faites-les colorer, puis faites-les cuire et tomber à glace avec un peu de bouillon. Aussitôt que le poisson est cuit, enlevez les morceaux de carpe, rangez-les dans une autre casserole avec les oignons glacés ; passez la cuisson au tamis, remet-

tez-la dans la casserole, faites-la bouillir ; liez avec un morceau de beurre manié, distribué en petites parties. Cuisez la sauce pendant quelques minutes, ajoutez 2 cuillerées de cognac, versez sur le poisson ; faites mijoter celui-ci dans la sauce, pendant 7 à 8 minutes. Dressez alors les morceaux de carpe sur un plat, dont le fond est masqué avec des croûtons de pain frits, entourez-les avec les oignons ; finissez la sauce, en lui incorporant un morceau de beurre, versez sur le poisson.

Pour préparer une matelote plus riche, il convient de mêler les espèces de poisson, tels que : truites, anguilles et carpes. Comme garniture on peut aussi ajouter des champignons, des laitances, des écrevisses et même des olives sans noyaux et blanchies.

255. Matelote à la ménagère. — Coupez en morceaux une carpe et une anguille, propres ; épongez bien les morceaux de poisson ; salez-les. Faites fondre du beurre dans une casserole plate ; quand il est chaud, rangez les morceaux d'anguille dans la casserole, les uns à côté des autres ; faites-les revenir, en les retournant ; puis égouttez-les sur un plat. Faites alors revenir les morceaux de carpe, et mettez-les avec ceux d'anguille.

Émincez oignons, carottes et racines de céleri, faites-les revenir sur feu modéré, dans la casserole et avec le même beurre ayant servi à faire revenir le poisson ; mouillez ensuite avec du vin rouge, en quantité suffisante ; ajoutez un bouquet garni, une gousse d'ail non pelée, grains de poivre et quelques parures de champignons frais, si c'est possible ; cuisez le liquide à feu vif pendant 7 à 8 minutes ; ajoutez alors les morceaux d'anguille, et, quelques minutes après, ceux de carpe ; assaisonnez ; cuisez sur feu modéré. Aussitôt que le poisson est cuit, retirez-le avec une écumoire. Passez la cuisson au tamis, remettez-la dans la casserole et liez-la, peu à peu, avec un morceau de beurre manié avec de la farine : la sauce doit rester claire, elle ne doit être ni trop abondante ni trop courte, mais seulement suffisante pour couvrir les morceaux de poisson. Après quelques minutes d'ébullition, mêlez le poisson avec la sauce : donnez encore quelques bouillons et laissez mijoter 10 minutes sur le côté du feu. Dressez le poisson sur un plat chaud ; entourez-le avec 5 ou 6 bouquets de petits oignons glacés séparément (voir art. 118) : finissez alors la sauce avec un filet de vinaigre, et en lui incor-

porant un morceau de beurre divisé en petites parties, mais en roulant la sauce hors du feu, sans la faire bouillir; versez sur le poisson et servez.

256. Alose grillée, à l'oseille. — Choisissez une alose très-fraîche et laitée; videz et écaillez-la, coupez-en les nageoires, essuyez-la bien; assaisonnez les laitances, remettez-les dans le corps; ciselez le poisson des deux côtés, assaisonnez, arrosez avec de l'huile, marinez-le pendant une heure; faites-le griller à feu doux, en le retournant et l'arrosant avec l'huile de sa marinade, à l'aide de quelques branches de persil nouées ensemble, formant pinceau. Dressez l'alose sur un plat, arrosez avec un peu de beurre fondu, mêlé avec du persil haché; envoyez séparément une garniture d'oseille. — On sert aussi l'alose grillée avec une sauce tomate un peu épaisse, une sauce aux câpres, ou même une sauce ravigote, froide.

257. Soles bouillies, au beurre fondu. — Enlevez la peau noire à 2 grosses soles, ratissez-les de l'autre côté; fendez-les au-dessous des ouïes, pour les vider; lavez-les avec soin, coupez-les transversalement, chacune en deux ou trois parties, selon leur grosseur; déposez-les dans une terrine avec une poignée de sel, un peu d'eau froide, faites-les macérer pendant une demi-heure.

Faites bouillir 2 litres d'eau, dans une casserole, avec le sel nécessaire, un bouquet de persil et un filet de vinaigre. Dix à douze minutes avant de servir, lavez les soles à grande eau, plongez-les dans le liquide : au premier bouillon couvrez la casserole, retirez-la du feu : sept à huit minutes après, égouttez les soles avec l'écumoire, dressez-les sur un plat, en les reformant; entourez-les avec du persil et des pommes de terre cuites à l'eau. Servez séparément le beurre fondu.

Beurre fondu. — Mettez dans une casserole 200 grammes de bon beurre, faites-le fondre, retirez le du feu, laissez-le reposer; cinq à six minutes après, tirez-le à clair dans une autre casserole, sans verser les parties laiteuses du fond; chauffez le beurre, mêlez-lui un peu de sel, un peu de persil haché, versez-le dans une saucière chaude.

258. Soles à la Normande. — Nettoyez 2 soles; fendez-les sur le côté noir, placez-les, l'une à côté de l'autre, dans une casserole plate et mince, beurrée; mouillez avec un grand verre de vin blanc; ajoutez un peu de sel,

quelques branches de persil ; posez la casserole sur feu et cuisez les soles ; retirez-les aussitôt cuites. Faites blanchir 2 ou 3 douzaines d'huîtres, avec un peu de vin blanc, supprimez-en les barbes, conservez la cuisson. Cuisez une quinzaine de champignons frais, avec beurre et jus de citron.

Mettez un peu de sauce blonde dans une casserole ; ajoutez la cuisson des huîtres, des champignons et celle des soles ; faites-la réduire à feu vif sans la quitter ; quand elle est serrée, liez-la avec une liaison de 2 ou 3 jaunes ; passez-la.

Égouttez les soles, dressez-les sur un plat long, entourez-les avec les huîtres et les champignons, masquez avec la sauce ; garnissez les bouts du plat avec quelques croûtons de pain frits, glacés au pinceau, et quelques écrevisses.

259. Soles à la Waterfish. — Nettoyez 2 belles soles, divisez-les transversalement, chacune en deux ou trois parties ; faites-les macérer pendant une demi-heure, dans une terrine, avec une poignée de sel.

Émincez en julienne un oignon, un morceau de poireau, une racine de persil et un morceau de racine de céleri, tendres ; faites revenir au beurre l'oignon et le poireau, sans les colorer ; ajoutez les autres racines ; quelques minutes après, mouillez avec 2 verres de vin blanc et un peu d'eau ; faites cuire ces légumes à feu modéré pendant 10 minutes ; ajoutez les soles, bien lavées ; salez légèrement le liquide, donnez-lui quelques bouillons, couvrez la casserole, retirez-la sur le côté du feu. Dix minutes après, enlevez les soles à l'écumoire, égouttez, et dressez-les sur un plat chaud. Faites vivement réduire le mouillement d'un tiers ; retirez-le du feu, incorporez-lui un morceau de beurre frais, ainsi qu'une pincée de feuilles de persil ; versez-le sur les soles. Avec le poisson servez des tranches de pain beurrées.

260. Gratin de filets de soles, aux huîtres. — Levez les filets de trois belles soles, parez-les, masquez-les d'un côté, avec une couche mince de farce de poisson crue, aux fines herbes ; aussitôt masqués, ployez-les en deux sur leur longueur.

Étalez au fond d'un plat une couche de la même farce, en forme d'anneau plat, faites-la raffermir au four ; sur cet anneau, dressez les filets de soles, en couronne et à cheval, presque debout ; soutenez intérieurement la couronne, vers le centre du plat, avec une couche de farce ; dans le vide

laissé par la couronne, placez une grosse carotte masquée avec des bardes de lard ou avec du papier beurré, pouvant remplir le vide. Entourez les filets, avec une bande de papier beurré, ficelez cette bande. Posez le plat sur un trépied, poussez-le au four doux, pour l'y laisser pendant 25 minutes ; en le sortant, enlevez le tampon et le papier, épongez toute la graisse du fond du plat, et emplissez le vide avec une garniture d'huîtres ; masquez celles-ci avec une sauce blonde réduite avec les parures des champignons et avec la cuisson des huîtres.

261. Salade de filets de soles, à la sauce ravigote (dess. 82). — Plongez 3 soles propres dans de l'eau bouillante et salée ; au premier bouillon, retirez la casserole sur le côté du feu ; 10 minutes après, égouttez les soles, laissez-les à peu près refroidir ; détachez alors les filets de chaque

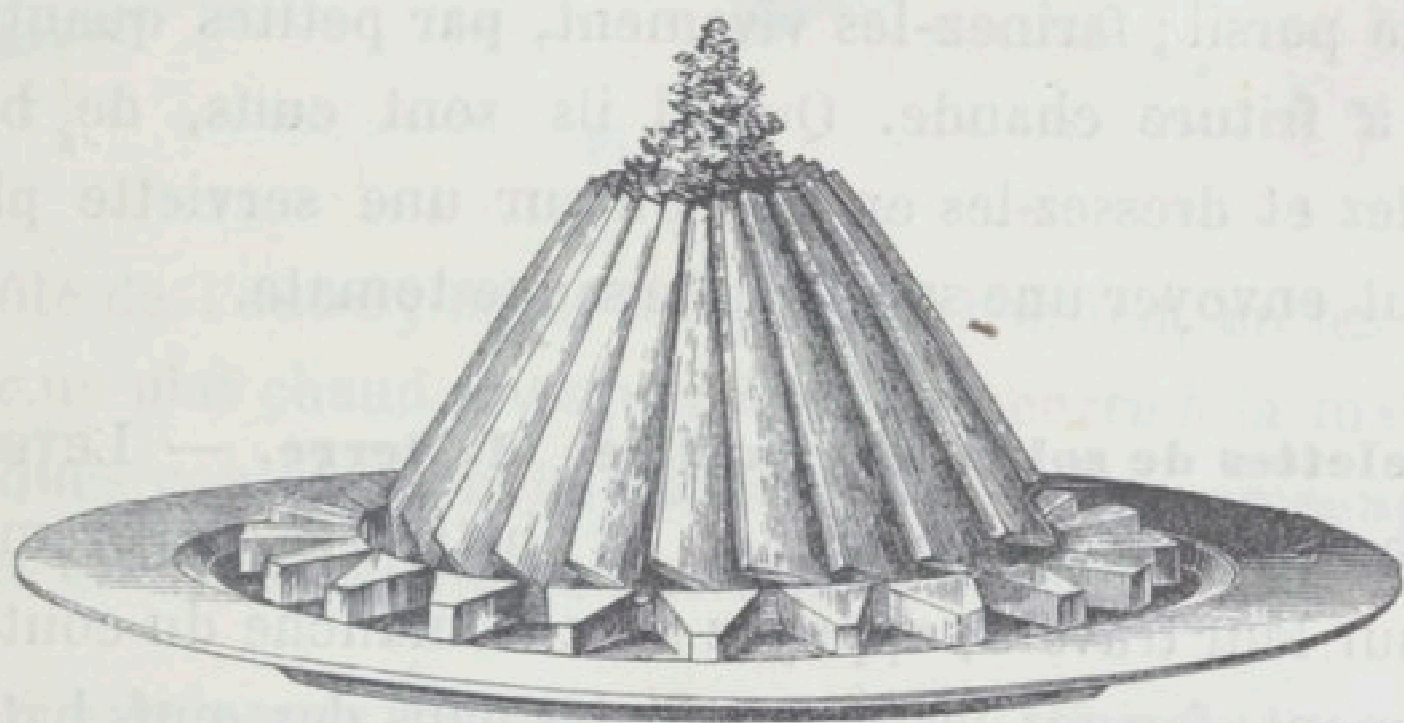


Fig. 82.

côté, parez-les régulièrement d'une égale longueur ; déposez-les à mesure sur un plat, assaisonnez et arrosez-les avec de l'huile et du vinaigre. Préparez une petite salade de légumes (voir art. 232) ; assaisonnez et liez-la avec un peu de mayonnaise. Dressez cette salade en pyramide, sur le centre d'un plat froid ; rangez les filets de soles debout, les uns à côté des autres, en les appuyant contre la pyramide, dans le genre que représente le dessin. Placez sur le haut un bouquet de gelée hachée ou un bouquet de feuilles de persil ; entourez la base avec des croûtons de gelée ; envoyez séparément une saucière de sauce ravigote.

Sauce ravigote. — Déposez dans une terrine 2 cuillerées d'oignon et d'échalotes, hachés, 4 cuillerées de cornichons, câpres et champignons

au vinaigre, également hachés fin ; ajoutez 3 jaunes d'œuf durcis, écrasés ou pilés, puis délayés avec 2 cuillerées de bonne moutarde; mélangez l'appareil avec une cuiller, en additionnant peu à peu la valeur de 3 décilitres d'huile et quelques cuillerées de bon vinaigre ; en dernier lieu, ajoutez 2 cuillerées de feuilles de persil, estragon et ciboulette, hachés ensemble ; versez la sauce dans une saucière froide.

262. Filets de soles, à la provençale. — Levez les filets de 2 soles propres; parez-les, supprimez les arêtes des bords, divisez-les chacun en deux parties, sur le travers, puis coupez chaque moitié en filets minces, sur la longueur; déposez-les sur un plat, assaisonnez ; arrosez avec un peu d'huile et le jus d'un citron ; ajoutez un oignon émincé et quelques branches de persil; laissez-les mariner pendant une heure; égouttez-les, supprimez-en l'oignon et le persil ; farinez-les vivement, par petites quantités à la fois, plongez-les à friture chaude. Quand ils sont cuits, de belle couleur, égouttez, salez et dressez-les en buisson sur une serviette pliée. Avec ces filets, on peut envoyer une saucière de sauce tomate.

263. Côtelettes de soles, aux pommes de terre. — Levez les filets de 2 ou 3 soles propres; assaisonnez et battez-les légèrement, ployez-les en deux sur leur travers; appuyez avec le manche du couteau et parez-les régulièrement; farinez-les, trempez-les dans des œufs battus, panez-les à la mie de pain. Faites fondre un morceau de beurre, versez-le dans une casserole plate; rangez les côtelettes sur le fond, l'une à côté de l'autre ; faites-les colorer des deux côtés ; égouttez-les, et dressez-les en deux lignes sur un plat long ; entourez-les alors avec une garniture de pommes de terre coupées en boules, et frites au beurre.

264. Petites truites, bouillies ou frites. — Les petites truites doivent être prises vivantes, et tuées au moment de les cuire. Aussitôt tuées, videz-les, en faisant une petite ouverture sur le milieu du ventre pour en retirer le boyau sanguin. Si les truites doivent être bouillies, il faut les laver vivement sans les essuyer, afin de ne pas enlever le limon dont leur peau est couverte; rangez-les sur la grille d'une poissonnière, et plongez-les d'un trait dans de l'eau bouillante et salée, légèrement vinaigrée; au premier

bouillon retirez la casserole sur le côté. Sept à huit minutes après, égouttez les truites, dressez-les sur une serviette, entourez-les avec du persil frais; servez en même temps, soit une sauce hollandaise, soit une sauce au beurre, ou simplement du beurre fondu.

265. Truites grillées (dess. 83). — Prenez 2 moyennes truites, bien fraîches; videz-les par les ouïes; ciselez-les des deux côtés, dans le genre que représente le dessin; assaisonnez, arrosez avec de l'huile, rangez-les sur le

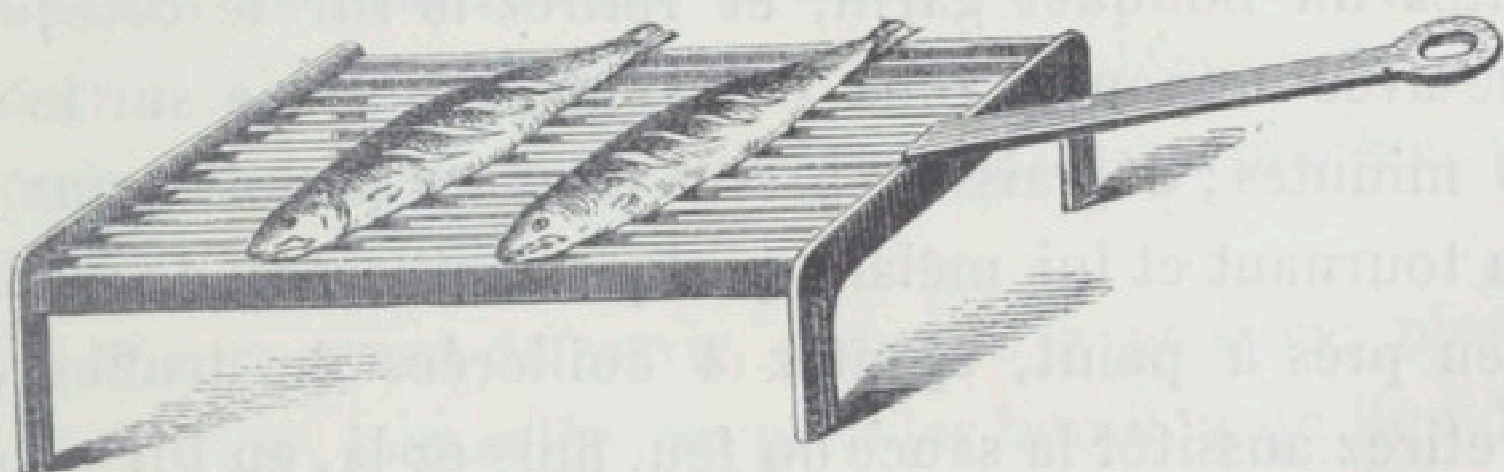


Fig. 83.

gril, l'une à côté de l'autre ; faites-les griller à bon feu, en les retournant; dressez-les sur un plat chaud, masquez avec du beurre à la maître-d'hôtel. — Dans quelques contrées on fait griller les truites, en saupoudrant la braise avec des grains de genièvre pulvérisés.

266. Truite à la sauce génoise (dess. 84). — Prenez une truite de 3 à 4 livres, videz-la par les ouïes sans la ratisser; bridez-en la tête; pla-

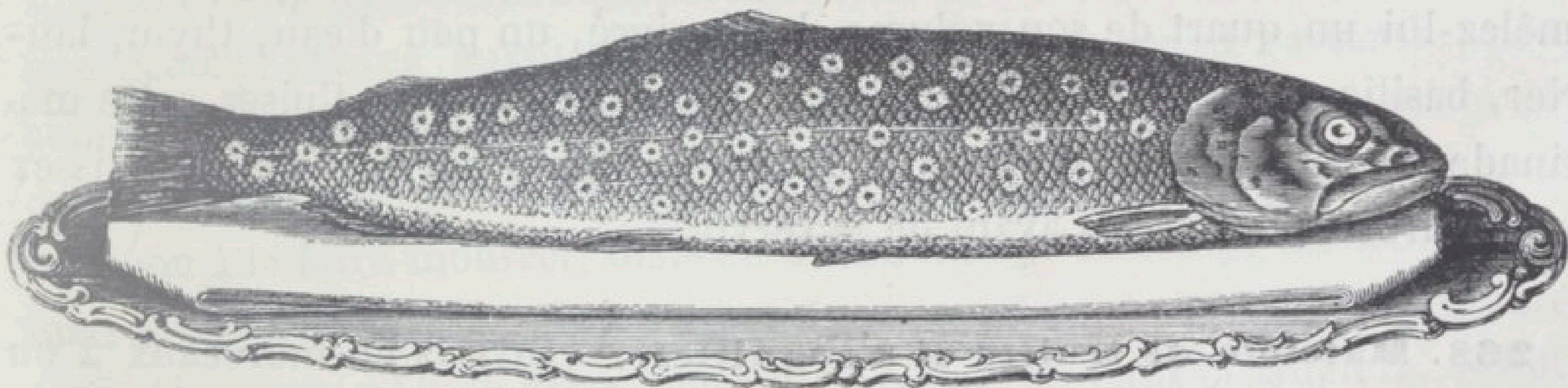


Fig. 84.

cez-la sur la grille d'une poissonnière, et mouillez à couvert avec du court-bouillon au vin blanc à moitié refroidi. Posez la poissonnière sur un feu vif; au premier bouillon retirez-la sur le côté, afin que le liquide ne fasse que frissonner; 25 minutes après, égouttez le poisson. Débridez-le, glis-

sez-le sur une planche percée, couverte d'une serviette et placée sur un plat long; frottez-en la peau avec un morceau de beurre, entourez-le avec du persil frais; envoyez la sauce suivante dans une saucière :

Sauce génoise. — Faites revenir au beurre, un oignon émincé, une échalote, un morceau de racine de céleri; ajoutez quelques grains de poivre, une gousse d'ail non épluchée ; mouillez avec la valeur de 2 verres de court-bouillon et une demi-bouteille de vin rouge. Faites bouillir le liquide, ajoutez un bouquet garni, et retirez-le sur le côté; 12 minutes après, liez-le avec un peu de roux cuit; cuisez la sauce sur le côté du feu pendant 25 minutes; dégraissez, passez dans un sautoir pour la faire réduire, en la tournant et lui mêlant quelques cuillerées de madère; quand elle est à peu près à point, ajoutez 4 cuillerées de truffes coupées en petits dés; retirez aussitôt la sauce du feu, finissez-la, en lui incorporant un morceau de beurre d'anchois; versez dans la saucière.

En général, les sauces brunes de poisson doivent être finies avec un morceau de bon beurre.

267. Escabecia de truites. — Choisissez de petites truites bien fraîches, videz-les sans les ouvrir; essuyez avec un linge, salez légèrement, farinez-les et faites-les frire à l'huile, en les conservant bien entières; égouttez-les et rangez-les dans un plat creux ou une terrine.

Faites chauffer dans une casserole la valeur d'un verre d'huile d'olives, mêlez-lui un quart de son volume de vinaigre, un peu d'eau, thym, laurier, basilic, poivre en grains et clous de girofle : pas d'ail. Cuisez cette marinade à petit feu pendant une demi-heure, versez sur le poisson. Laissez bien refroidir l'*escabecia* avant de le servir.

268. Matelote de truites et d'anguilles. — Divisez en morceaux 2 ou 3 petites truites et 2 petites anguilles, bien propres ; faites macérer celles-ci, pendant un quart d'heure, avec une poignée de sel. Émincez un oignon, une carotte, un morceau de racine de céleri et de persil; mettez-les dans une casserole, faites revenir à feu modéré; ajoutez un bouquet garni d'aromates, quelques parures fraîches de champignons, et ensuite les morceaux d'anguille; assaisonnez, mouillez à couvert, avec du vin blanc et du

vin rouge. Faites bouillir le liquide sur feu vif; 5 à 6 minutes après, ajoutez les morceaux de poisson, en même temps que quelques champignons crus; aussitôt que ceux-ci sont cuits, liez le liquide avec un petit morceau de beurre manié; puis dressez les morceaux sur un plat, en les prenant avec une fourchette; entourez avec une garniture de petits oignons glacés; versez la sauce sur le poisson, en la passant; ornez la matelote avec des croûtons de pain frits.

269. Tranches de cabillaud, à la hollandaise. — Coupez 2 ou 3 tranches sur un gros cabillaud, bien frais et propre; déposez-les dans une terrine, saupoudrez avec une poignée de sel, faites-les macérer pendant une demi-heure.

Un quart d'heure avant de servir, égouttez le poisson; plongez-le dans de l'eau en ébullition, bien salée; au premier bouillon du liquide, retirez-le sur le côté; 12 à 15 minutes après, enlevez la grille avec les tranches de poisson, laissez bien égoutter; dressez-les sur une serviette pliée, entourez-les avec du persil frais. Envoyez séparément la sauce suivante :

Sauce hollandaise. — Je vais décrire deux procédés pour préparer cette sauce. — Versez 4 à 5 cuillerées de bon vinaigre dans une petite casserole, ajoutez quelques grains de poivre; faites réduire le liquide de moitié, laissez refroidir; ajoutez alors 4 jaunes d'œuf, broyez-les, mêlez-leur 150 grammes de bon beurre, un peu de sel, un peu de muscade. Posez la casserole sur feu très-doux, tournez l'appareil sans le quitter, de façon à le lier comme une crème; retirez aussitôt, et passez-le dans une autre casserole; posez celle-ci dans un sautoir, contenant un peu d'eau chaude, tenu sur le côté du feu; travaillez vivement la sauce avec une cuiller ou avec un petit fouet, de façon à la faire mousser, mais en additionnant de temps en temps quelques petits morceaux de beurre : en tout la valeur de 100 à 125 grammes. Quand la sauce est bien prise, légère et lisse, versez dans la saucière. — Cette sauce est la vraie hollandaise : je vais en prescrire une autre plus ordinaire.

Déposez dans une casserole 3 jaunes d'œuf; ajoutez une cuillerée de farine et 100 grammes de beurre, un peu de sel et muscade; travaillez l'appareil avec une cuiller en bois, délayez-le avec un verre d'eau froide. Posez la casserole sur feu doux, tournez le liquide jusqu'au moment où il va bouillir;

il doit alors se trouver lisse et bien lié; ajoutez peu à peu 100 grammes de beurre, sans cesser de tourner la sauce, mais en évitant de la faire bouillir; quand elle est légère, bien liée, finissez-la, en lui incorporant encore un morceau de bon beurre et le jus d'un citron; versez dans la saucière, en la passant à la passoire fine.

270. Égrefin. — Quand ce poisson est cuit bien frais, sa chair est excellente, elle s'effeuille comme celle du cabillaud; mais aussitôt qu'elle commence à se mortifier, elle prend un arrière-goût qui ne plaît pas à tout le monde.

Cuisez l'égrefin comme le cabillaud, à l'eau salée, et après l'avoir fait macérer au sel ; servez-le avec des pommes de terre et du beurre fondu, ou toute autre sauce applicable aux poissons. La sauce et les pommes de terre doivent être servies séparément.

271. Bar au court-bouillon. — Le bar est un poisson de mer dont les chairs sont très-délicates ; il peut être cuit au court-bouillon au vin ou dans de l'eau salée, acidulée, en procédant comme il est dit pour la truite ou le cabillaud. Le bar bouilli peut être servi avec une sauce hollandaise, une sauce aux câpres ou une sauce maître-d'hôtel. Mais le bar peut être aussi grillé comme l'alose et la truite ; en ce cas, il est simplement servi avec du beurre à la maître-d'hôtel. — Les petits bars sont excellents grillés.

272. Bouillabaisse de merlan, à la provençale. — La bouillabaisse est un mets de Provence, mais qu'on mange aujourd'hui un peu partout. La première condition, pour préparer la bouillabaisse, consiste dans la fraîcheur du poisson et dans la variété des espèces ; ce n'est qu'à ce prix qu'on peut obtenir un bon résultat.

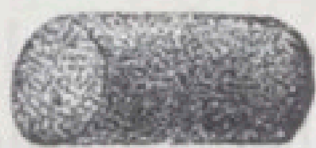
Pour préparer une bouillabaisse devant servir à 6 personnes, par exemple, prenez 6 tranches de gros merlan ou colin, pas trop minces : le merlan est l'élément indispensable ; 2 *rascasses* ou un grondin, 4 tronçons de boudreuil (petite espèce) ou 4 petits rougets de roche.

Prenez une casserole mince et large, versez la moitié d'un verre de bonne huile dans le fond, ajoutez 2 gousses d'ail entières, pelées ; posez la casserole sur un feu vif, et retirez aussitôt que l'huile est bien chaude ; étalez alors sur le fond une couche d'oignons émincés ; sur ces oignons, placez les

menus poissons, et sur ceux-ci les tranches de merlan ; ajoutez un peu de sel, une feuille de laurier, un petit morceau de zeste d'orange séché, un brin de fenouil, le tout enveloppé dans quelques branches de persil, liées. Mouillez le poisson, juste à hauteur, avec du vin blanc léger et de l'eau tiède ; ajoutez un peu de safran en feuille, haché ; remettez la casserole sur le feu vif ; 12 à 14 minutes après, le poisson doit se trouver cuit et le bouillon réduit de moitié, de belle couleur, succulent, aromatisé ; au moment de retirer la casserole, mêlez au liquide une pincée de persil haché avec une pointe d'ail : ce dernier peut être supprimé pour qui redoute cet arome.

Pendant la cuisson du poisson, coupez 12 tranches de pain blanc, larges et pas trop minces, rangez-les dans un plat creux. Au moment de servir, égouttez le bouillon du poisson sur les tranches de pain, retournez-les de façon à les bien humecter ; puis prenez les tranches de merlan avec une fourchette, dressez-les sur un autre plat, et rangez les tronçons autour ; envoyez ce plat en même temps que les tranches de pain : les tranches et le poisson sont ordinairement présentés aux convives, mais on peut aussi servir sur une assiette, 2 tranches de pain, à chaque convive, en lui présentant ensuite le plat de poisson ; car le pain et le poisson se mangent en même temps.

273. Croquettes de merlan, à la soubise (dess. 85). — Préparez 500 grammes de farce à quenelle crue de merlan ; quand elle est passée, déposez-la dans une terrine, travaillez-la fortement pendant 2 minutes ; prenez-la ensuite avec une cuiller, par parties égales ; laissez tomber celles-ci sur la table farinée, roulez avec la main, en forme de bouchon (voir le dessin 85), puis avec le manche rond d'une petite cuiller en bois, trempée dans de l'eau chaude, faites un creux dans le centre de chaque croquette ; emplissez aussitôt ce creux avec une purée soubise, un peu ferme et bien froide ; bouchez l'ouverture avec de la farce crue. Trempez ces croquettes dans des œufs battus, panez et faites-les frire à grande friture.


Fig. 85.

274. Merlans frits. — Si les merlans sont petits, on peut les laisser entiers ou en supprimer la tête. Assaisonnez et farinez-les, plongez-les à friture chaude, égouttez aussitôt cuits. Si les merlans sont gros, ils doivent

être coupés en tranches transversales; ces tranches sont assaisonnées, farinées et plongées à friture chaude.

275. Petits merlans au gratin. — Prenez 6 petits merlans propres; supprimez-en la tête, ciselez des deux côtés, assaisonnez. Beurrez le fond d'un plat à gratin, saupoudrez avec une pincée d'oignon haché, et une poignée de champignons frais, également hachés; rangez les merlans dans le plat, les uns à côté des autres, saupoudrez aussi avec champignons et persil hachés, puis avec une pincée de mie de pain; arrosez avec un peu de beurre. Versez dans le fond du plat la valeur d'un demi-verre de vin blanc et autant de sauce brune ou jus lié; poussez le plat au four, cuisez les merlans pendant 12 minutes, en les arrosant; sortez-les, envoyez-les dans le même plat où ils ont cuit.

276. Tanches frites. — Pour écailler les tanches, il suffit de les tremper à l'eau chaude, à plusieurs reprises, jusqu'à ce que les écailles se détachent, en les grattant. — Ciselez légèrement 4 à 5 petites tanches, fraîches et propres; assaisonnez et farinez-les, plongez-les deux à la fois dans une grande poêle de friture; cuisez pendant 10 à 12 minutes, à feu modéré; égouttez et dressez sur un plat chaud; servez avec une sauce au beurre ou simplement avec des citrons coupés.

277. Filets de tanches, frits au beurre. — Levez les filets de 4 à 5 petites tanches propres, retirez-en la peau et les arêtes; assaisonnez, farinez et trempez-les dans des œufs battus, mêlés avec des fines-herbes cuites ou crues; en les sortant de la dorure, panez-les. Versez dans un plafond du beurre fondu, faites-le chauffer; rangez les filets de tanches l'un à côté de l'autre, faites-les colorer des deux côtés; égouttez et dressez sur un plat, arrosez avec le beurre, entourez avec des citrons coupés.

278. Tanches au gratin. — Nettoyez 2 tanches de moyenne grosseur. Saupoudrez un plat à gratin, avec 2 cuillerées d'oignon haché, autant de champignons, un peu de persil; rangez les tanches dans le plat, les unes à côté des autres; salez et mouillez avec un grand verre de vin blanc; cuisez au four, en les retournant; quand elles sont à point, la cuisson doit être à peu près réduite; égouttez-la, mêlez-la avec un

peu de sauce brune ; faites bouillir le liquide, passez sur les tanches ; saupoudrez celles-ci avec un peu de persil haché, mêlé avec du pain râpé ; arrosez avec du beurre, tenez au four encore 10 minutes, avant de les envoyer.

279. Ragoût de tanches aux champignons. — Coupez en tronçons 2 ou 3 moyennes tanches propres, mettez-les dans une casserole avec quelques cuillerées de beurre fondu, un peu de sel, un oignon émincé, un bouquet garni ; faites revenir le poisson à feu vif ; quand il est bien saisi, saupoudrez avec 2 petites cuillerées de farine ; 2 minutes après, mouillez avec moitié vin blanc, moitié bouillon ; ajoutez quelques parures de champignons frais ; tournez le ragoût avec une cuiller, jusqu'à ce que le liquide soit en ébullition ; faites bouillir la sauce à feu vif pendant 5 à 6 minutes, retirez-la ensuite sur le côté. Aussitôt que les tronçons de poisson sont cuits, enlevez-les à l'aide d'une écumoire, parez-les légèrement, rangez-les dans une autre casserole ; ajoutez quelques champignons cuits, tenez-les à couvert. Dégraissez la sauce, passez et faites-la réduire à feu vif, en la tournant et lui mêlant, peu à peu, la cuisson des champignons ; aussitôt qu'elle est à point, liez-la avec 4 jaunes d'œuf étendus avec un peu de crème ; versez la sauce sur les tanches ; ajoutez le jus d'un citron. Dressez le poisson sur un plat, masquez avec la sauce. — Si on ne servait pas de suite le ragoût, il faudrait le tenir au bain-marie.

280. Tanches grillées, à la diable. — Ciselez 2 à 3 tanches propres, salez et roulez-les dans l'huile, panez et rangez-les sur un gril légèrement chauffé et huilé ; cuisez sur feu modéré, en les arrosant et en les retournant ; dressez sur un plat et masquez avec la sauce suivante :

Sauce à la diable. — Versez dans une petite casserole le quart d'un verre de vinaigre ; ajoutez 2 échalotes hachées, une gousse d'ail entière, quelques grains de poivre, 3 ou 4 petits piments, un bouquet de persil garni avec des aromates. Faites réduire le vinaigre de moitié, mêlez-lui trois fois son volume de sauce brune. Faites bouillir le liquide, retirez-le sur le côté du feu ; 12 minutes après, dégraissez la sauce, passez et finissez-la avec une pincée de persil haché.

281. Kulibiac de tanches. — Préparez une pâte feuilletée, avec

400 grammes de farine, autant de beurre ou de graisse de bœuf (voir art. 59); quand les 6 *tours* sont donnés, retirez le quart de la pâte, tenez-la de côté; abaissez le restant en forme de carré long, d'un tiers de centimètre d'épaisseur, étalez-le sur une plaque.

D'autre part, levez les filets de 3 ou 4 tanches propres; divisez-les chacun en deux parties, assaisonnez et rangez-les sur le fond beurré d'une casserole plate; saupoudrez avec une poignée de fines-herbes crues: oignons et champignons hachés; posez la casserole sur feu, cuisez les filets, en les retournant; arrosez avec un peu de sauce, saupoudrez avec du persil haché, laissez refroidir dans la casserole.

Tamisez 250 grammes de grosse semoule, afin d'en retirer toute la farine; mêlez-lui 2 jaunes d'œuf, en la pressant entre les mains; faites sécher à l'étuve; mettez ensuite dans une casserole, et mouillez avec la valeur de 3 verres d'eau tiède; ajoutez un peu de sel, ainsi qu'un petit morceau de beurre; posez la casserole sur le feu, au premier bouillon du liquide, retirez à la bouche du four : pour être à point, l'appareil doit être bien sec, sans être ni lié ni compacte. Étalez sur le centre de l'abaisse en pâte une couche de cette semoule; sur celle-ci, rangez les filets de tanche, masquez avec une partie de la sauce, puis recouvrez avec de la semoule; masquez-la avec le restant du poisson; saupoudrez celui-ci avec une poignée d'œufs durs hachés, ainsi qu'avec une pincée de persil aussi haché. Humectez les bords de l'abaisse, relevez-les des deux côtés et des bouts, sur l'appareil; formez le pâté, en lui conservant la forme de carré long. Humectez les surfaces de la pâte, couvrez avec une abaisse mince, préparée avec la pâte réservée. Entourez le pâté avec une bande de papier beurré, afin de le maintenir; dorez et rayez la pâte sur le haut avec la pointe d'un petit couteau, saupoudrez avec une poignée de mie de pain; poussez le pâté à four modéré; cuisez-le pendant une heure et quart; en le sortant du four, dressez-le sur un plat, servez-le bien chaud, en même temps qu'une saucière de beurre fondu.

282. Côtelettes de brochet, sauce tomate. — Hachez 500 grammes de chairs de brochet, crues, sans peau ni arêtes; pilez-les avec 200 grammes de beurre; assaisonnez la farce, ajoutez 3 cuillerées de béchamel ré-

duite, très-serrée, ainsi que 2 jaunes d'œuf crus ; divisez l'appareil en petites parties, posez celles-ci sur la table farinée, roulez-les avec la main, en leur donnant la forme de côtelettes ; trempez-les dans des œufs battus, panez-les, et faites-les colorer des deux côtés, dans une casserole plate, avec du beurre épuré ; dressez-les sur un plat, servez avec une sauce tomate.

283. Brochet au court-bouillon (dess. 86). — Ecaillez et videz un gros brochet ; bridez-en la tête ; posez sur un plat ; saupoudrez avec 2 ou



Fig. 86.

3 poignées de sel, faites-le macérer pendant une heure ; rafraîchissez alors et posez sur la grille d'une poissonnière ; mouillez à hauteur avec du court-bouillon au vin blanc, à peu près refroidi. Placez la poissonnière sur un feu vif, faites bouillir le liquide ; retirez aussitôt sur le côté, pour qu'il ne fasse que frissonner ; 25 à 30 minutes après, enlevez la grille avec le poisson, laissez-le bien égoutter ; débridez et glissez-le sur un plat dans le sens représenté par le dessin ; entourez-le des deux côtés avec une garniture composée de quenelles, de laitances, de champignons, d'huîtres ou de moules : ces garnitures doivent être dressées en bouquets autour du brochet ; masquez-les avec une sauce préparée avec la cuisson du poisson.

284. Brochet, sauce au raifort. — Choisissez un beau brochet de rivière ; écaillez-le, en lui versant de l'eau chaude dessus ou en passant la lame mince d'un couteau entre les écailles et la première peau, ce qui est très-facile ; videz-le, en faisant une ouverture au ventre, coupez les nageoires, ciselez les chairs des deux côtés ; saupoudrez fortement le poisson avec du sel, faites-le macérer pendant une demi-heure ; lavez-le ensuite, bridez-en la tête, et posez-le sur la grille d'une poissonnière ; ajoutez du sel, des légumes émincés, un fort bouquet de persil, un verre de vinaigre et l'eau nécessaire pour le couvrir ; posez le vase sur feu, faites bouillir le liquide,

retirez-le aussitôt sur le côté, en le maintenant toujours au même degré de chaleur, mais sans le faire bouillir; si le poisson pèse de 2 à 3 kilogrammes, donnez-lui une heure de cuisson; s'il est plus gros, il faut une demi-heure de plus. Quand le brochet est cuit, enlevez-le sur la grille de la poissonnière; faites-le égoutter, et glissez-le sur un plat long; entourez-le avec du persil et des pommes de terre cuites à l'eau; envoyez en même temps la sauce suivante :

Sauce raifort, chaude. — Mettez dans une casserole 2 à 3 poignées de mie de pain fraîche, délayez avec la valeur de 2 verres de cuisson du brochet; faites bouillir le liquide, en le tournant avec une cuiller en bois; assaisonnez avec une pincée de poivre, un peu de sel, ajoutez quelques cuillerées de bonne crème : la sauce doit rester un peu consistante; retirez-la du feu, incorporez d'abord 3 à 4 cuillerées de racines de raifort, râpées et hachées fin, puis un morceau de bon beurre.

285. Rissoles de brochet. — Préparez une farce à quenelle, dans les mêmes conditions que pour les petits pâtés aux anchois. — Prenez de la pâte brisée fine, préparée avec 300 grammes de beurre pour 500 grammes de farine. Laissez reposer la pâte, abaissez-la ensuite, coupez-la avec un coupe-pâte cannelé, ayant 6 centimètres de diamètre; au centre de chaque abaisse, placez une petite boule de farce; humectez la pâte à l'aide du pinceau, puis ployez l'abaisse de façon à enfermer la farce; appuyez les bords de la rissole, trempez-les une à une dans des œufs battus, panez-les et faites frire à feu modéré.

286. Perches à la sauce normande. — Pour écailler les perches, on peut, ou les tremper à l'eau chaude ou glisser la lame d'un couteau entre la peau et les écailles, afin de l'enlever par bandes.

Quand les perches sont propres, placez-les l'une à côté de l'autre dans une casserole dont le fond est masqué avec des légumes émincés; assaisonnez et mouillez avec du vin blanc; faites cuire à court mouillement, en allongeant le liquide de temps en temps. Quand elles sont cuites, égouttez et dressez-les sur un plat, masquez avec la sauce suivante :

Sauce normande. — Mettez quelques cuillerées de sauce blonde dans une casserole; faites-la réduire, en lui mêlant la cuisson des perches et

quelques parures de champignons frais ; quand elle est à point, liez-la avec quelques jaunes d'œuf ; passez. A défaut de sauce, mêlez au fonds du poisson un peu de cuisson de champignons et de vin; liez d'abord avec du beurre manié, et ensuite avec une liaison de quelques jaunes d'œuf. Dans les deux cas, la sauce doit être finie avec un morceau de bon beurre. — On peut mêler à la sauce une garniture d'huîtres, de moules et de champignons cuits.

287. Salade de filets de perches (dess. 87). — Supprimez la tête à 3 moyennes perches propres; coupez transversalement les poissons, chacun en deux parties, cuisez au court-bouillon simple, par les procédés ordinaires ; égouttez et laissez refroidir ; détachez ensuite les 2 filets de chaque tronçon, parez et assaisonnez-les en salade. — D'autre part, préparez une salade de légumes cuits (voir art.238). Assaisonnez ces légumes avec huile et vinaigre, liez avec un peu de mayonnaise aux œufs. Au moment de servir, étalez sur le fond d'un plat froid, une épaisse couche de salade de légumes ; sur celle-ci, dressez les filets de perches, en les alternant avec la salade, et les dressant en pyramide ; lissez celle-ci avec la lame d'un couteau, afin de la masquer entièrement avec une couche de mayonnaise ferme ; fixez un cœur de laitue sur le sommet de la pyramide; entourez la salade, à sa base, avec une chaîne de moitiés d'œufs durs, coupés d'un côté, et posés debout.

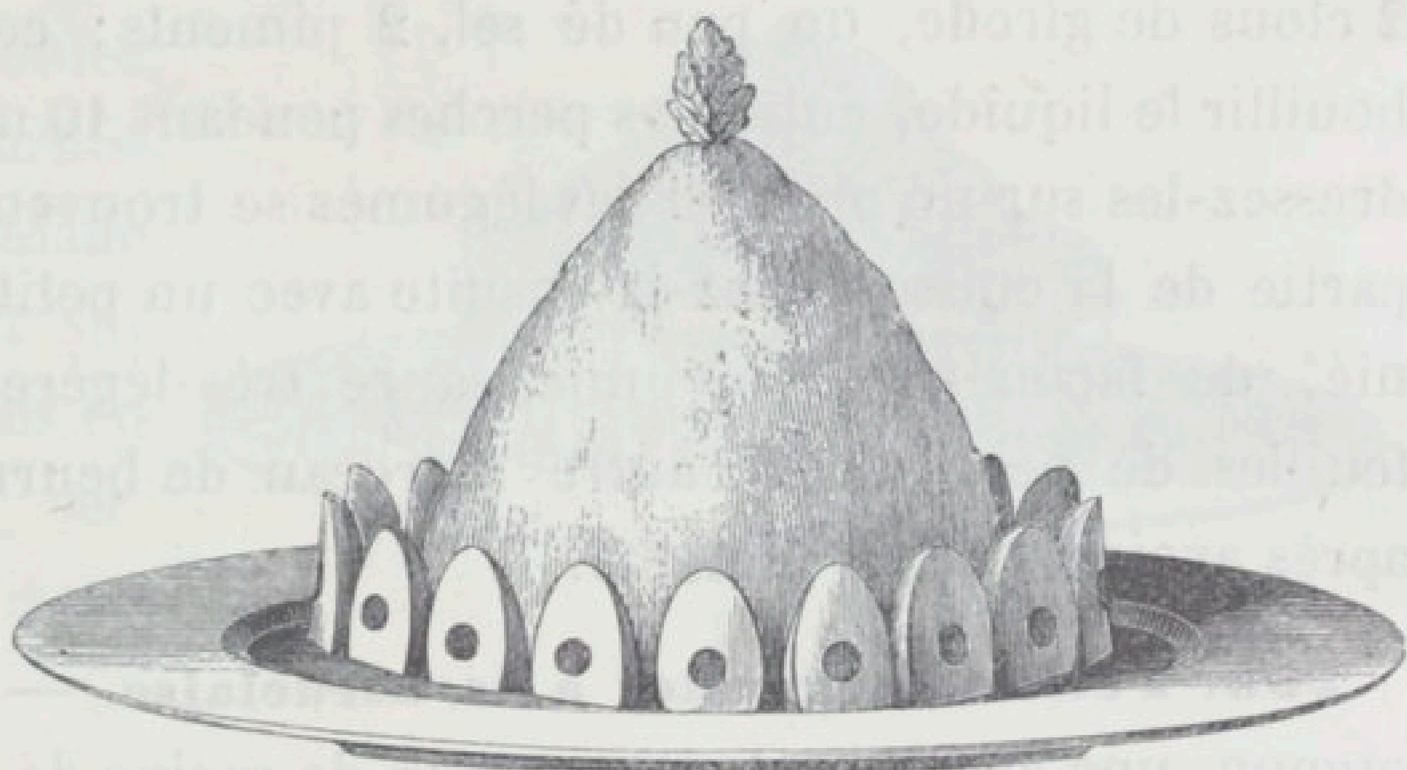


Fig. 87.

288. Perches à la sauce maître-d'hôtel. — Videz 2 ou 3 moyennes perches, sans les écailler; rangez-les dans une casserole plate. Émincez carottes et oignons, mettez-les dans une casserole ; mouillez largement avec moitié eau, moitié vin blanc. Assaisonnez, ajoutez un bouquet de

persil garni d'aromates. Faites bouillir le liquide pendant 10 minutes ; versez-le sur les perches ; aussitôt que le bouillonnement reprend, couvrez la casserole, retirez-la sur le côté du feu ; tenez-la ainsi pendant 20 à 25 minutes. Égouttez les perches, supprimez-en les écailles, trempez-les à mesure dans leur cuisson pour les laver ; dressez-les sur un plat, et masquez avec une sauce maître-d'hôtel (voir art. 232).

289. Waterfish de perches. — Ciselez 2 perches propres. Coupez en julienne un oignon, le blanc d'un morceau de racine de céleri tendre ; étalez ces légumes en couche, dans le fond d'une casserole plate ; rangez les perches sur cette couche, mouillez à hauteur avec du vin blanc ; ajoutez 2 clous de girofle, un peu de sel, 2 piments ; couvrez la casserole, faites bouillir le liquide, cuisez les perches pendant 10 minutes ; enlevez-les alors, dressez-les sur un plat. Si les légumes se trouvent cuits, faites réduire une partie de la cuisson, liez-la ensuite avec un petit morceau de beurre manié, de façon à obtenir une sauce très-légère ; ajoutez une pincée de feuilles de persil et un autre morceau de beurre ; versez sur les perches, après avoir retiré les piments.

290. Petites langoustes à la bordelaise. — Émincez en julienne un oignon, une carotte, et un morceau de racine de céleri ; faites revenir ces légumes, à bon feu, dans une casserole, avec de l'huile, pendant quelques minutes ; ajoutez 2 petites langoustes crues, coupées en morceaux ; sautez vivement ceux-ci pendant quelques minutes ; salez-les ; ajoutez 2 tomates égrenées, coupées en dés, ainsi qu'un bouquet de persil ; couvrez la casserole, faites tomber le mouillement à glace, tout doucement, mais en sautant de temps en temps les langoustes ; dressez ensuite les morceaux sur un plat, allongez la cuisson avec un peu de glace fondue ; liez-la avec un morceau de beurre manié ; finissez avec le jus de 2 citrons, et une pointe de cayenne ; versez sur les langoustes.

291. Écrevisses au court-bouillon. — Émincez un oignon, un morceau de poireau, un morceau de racine de céleri ; mettez ces légumes dans une casserole avec du beurre, faites-les revenir sur feu modéré ; mouillez avec un peu de vin blanc ; ajoutez un peu de sel, un bouquet de persil, quelques grains de poivre. Faites bouillir le liquide pendant 7 à 8 minutes ; ajoutez

les écrevisses, vivantes ; cuisez à couvert pendant 7 à 8 minutes, en les sautant ; égouttez et dressez-les. Passez leur cuisson, faites-la réduire de moitié ; mêlez-lui un morceau de beurre, et versez sur les écrevisses.

292. Queue de langouste en salade (dess. 88). — Prenez la queue d'une grosse langouste ou de deux moyennes, cuites ; retirez-en les coquilles, et divisez les chairs en tranches ; assaisonnez et rangez-les sur un plafond ; ornez-les alors avec des feuilles d'estragon ou des petits ronds de cornichons, nappez-les légèrement avec de la gelée mi-prise.

Préparez une bordure de gelée garnie avec des demi-œufs durs ; faites-la prendre sur glace. Quelques minutes avant de servir, démoulez la bordure sur un plat, garnissez le centre avec une salade de légumes (art. 232), et sur celle-ci, dressez les tranches en couronnes superposées ; servez en même temps une saucière de mayonnaise.

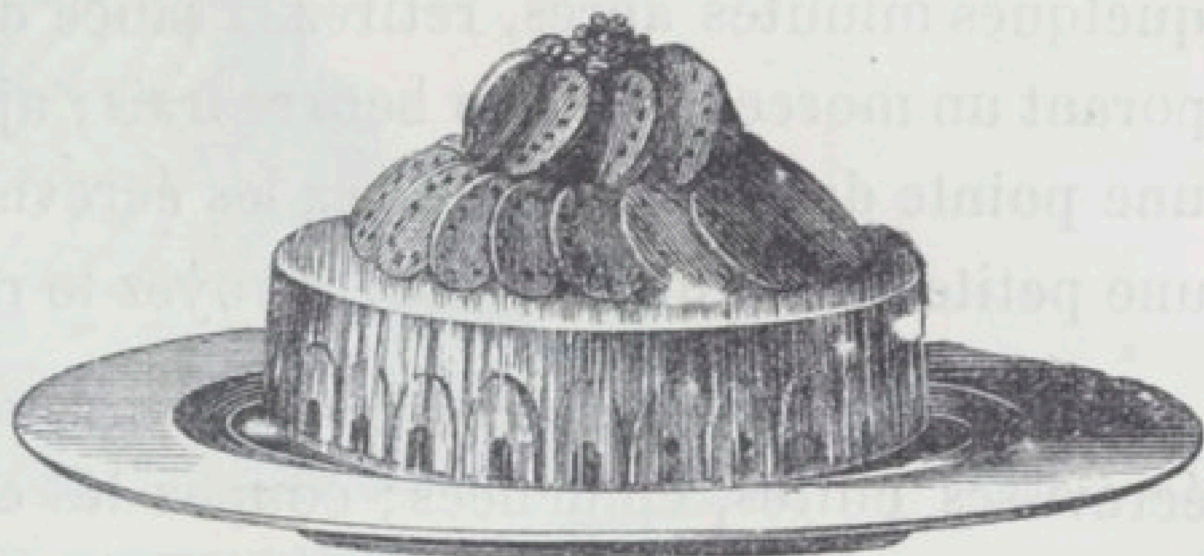


Fig. 88.

293. Croquettes de langouste. Desserte (dess. 89). — Coupez en petits dés, des chairs de langouste cuite, déposez-les dans une terrine ; ajoutez le quart de leur volume de champignons cuits, également coupés en dés ; mêlez au salpicon 2 cuillerées de farce crue de poisson.

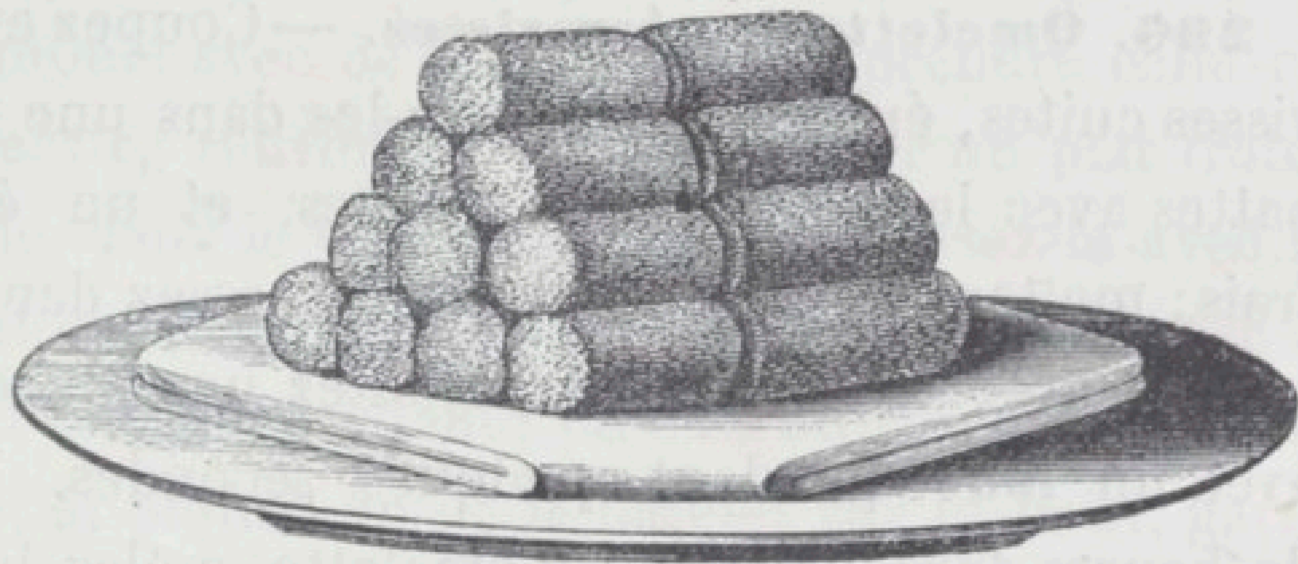


Fig. 89.

Mettez dans une casserole plate quelques cuillerées de béchamel ; faites-la réduire sans la quitter, en lui mêlant un peu de bon fonds ; quand elle est bien serrée, retirez-la du feu ; mêlez-lui le salpicon préparé ; assaisonnez de bon goût, ajoutez une pointe de muscade. Il faut éviter que la sauce ne soit trop abondante.

Versez cet appareil sur une plaque, en lui donnant l'épaisseur d'un centi-

mètre ; quand il est bien froid, prenez-le avec une cuillerée par parties égales du volume d'un petit œuf, laissez-les tomber sur la table farinée, roulez-les en boules d'abord, puis en forme de bouchon ; trempez-les alors dans des œufs battus, égouttez, panez-les, faites-les frire et dressez en buisson.

294. Écrevisses à la bordelaise. — Cuisez les écrevisses avec vin blanc, sel, poivre, légumes ; tenez-les au chaud.

Coupez en petits dés, carottes, racines de céleri et oignon ; faites d'abord revenir l'oignon avec du beurre, sans prendre couleur ; ajoutez les racines, mouillez avec la cuisson des écrevisses ; cuisez à feu modéré ; liez le liquide avec un morceau de beurre manié, ajoutez un morceau de glace de viande ; quelques minutes après, retirez la sauce du feu et beurrez-la, en lui incorporant un morceau de bon beurre frais ; ajoutez une pincée de persil haché, une pointe de cayenne. Dressez les écrevisses sur un plat, arrosez-les avec une petite partie de la sauce ; envoyez le restant dans une saucière.

295. Bouchées aux écrevisses. — Prenez les queues de quelques petites écrevisses cuites, épluchées ; coupez-les en petits dés ; déposez ce salpicon dans une petite casserole, liez-le à point avec une petite sauce blonde réduite, et finie avec du beurre d'écrevisses. Au moment de servir, garnissez une quinzaine de bouchées chaudes ; couvrez-les et dressez-les sur une serviette pliée.

296. Omelette aux écrevisses. — Coupez en dés quelques queues d'écrevisses cuites, épluchées ; mettez-les dans une terrine. Hachez les chairs des pattes avec les parures des queues, et un égal volume de champignons frais ; mettez-les dans une terrine ; cassez dans celle-ci 10 œufs frais ; assaisonnez avec sel et muscade, ajoutez une pincée de persil haché, battez-les avec un fouet pendant quelques secondes. Faites chauffer 120 grammes de beurre dans une poêle à omelette, mêlez-lui les œufs battus ; liez l'omelette, à l'aide d'une cuiller, déposez sur le centre les chairs des queues d'écrevisses chaudes, mêlées avec une cuillerée de velouté réduit avec un peu de glace. Roulez alors l'omelette en *porte-manteau,* renversez-la sur un petit plat long (voir le dessin de l'omelette au chapitre des fairnages).

297. Salade d'écrevisses, à la gelée (dess. 89). — Prenez 5 à 6 douzaines de queues d'écrevisses cuites, épluchées ; parez-les, mettez-les dans

une terrine, assaisonnez et arrosez avec un peu d'huile et de vinaigre. Coupez les parures; mêlez-les, ainsi que les chairs des pattes, à une salade de légumes coupés en petits dés, assaisonnés, et liés avec un peu de sauce mayonnaise.

Entourez un moule à bordure avec de la glace pilée. Coupez, chacun en deux parties, 4 œufs durs, trempez-les, d'un côté, dans un peu de gelée

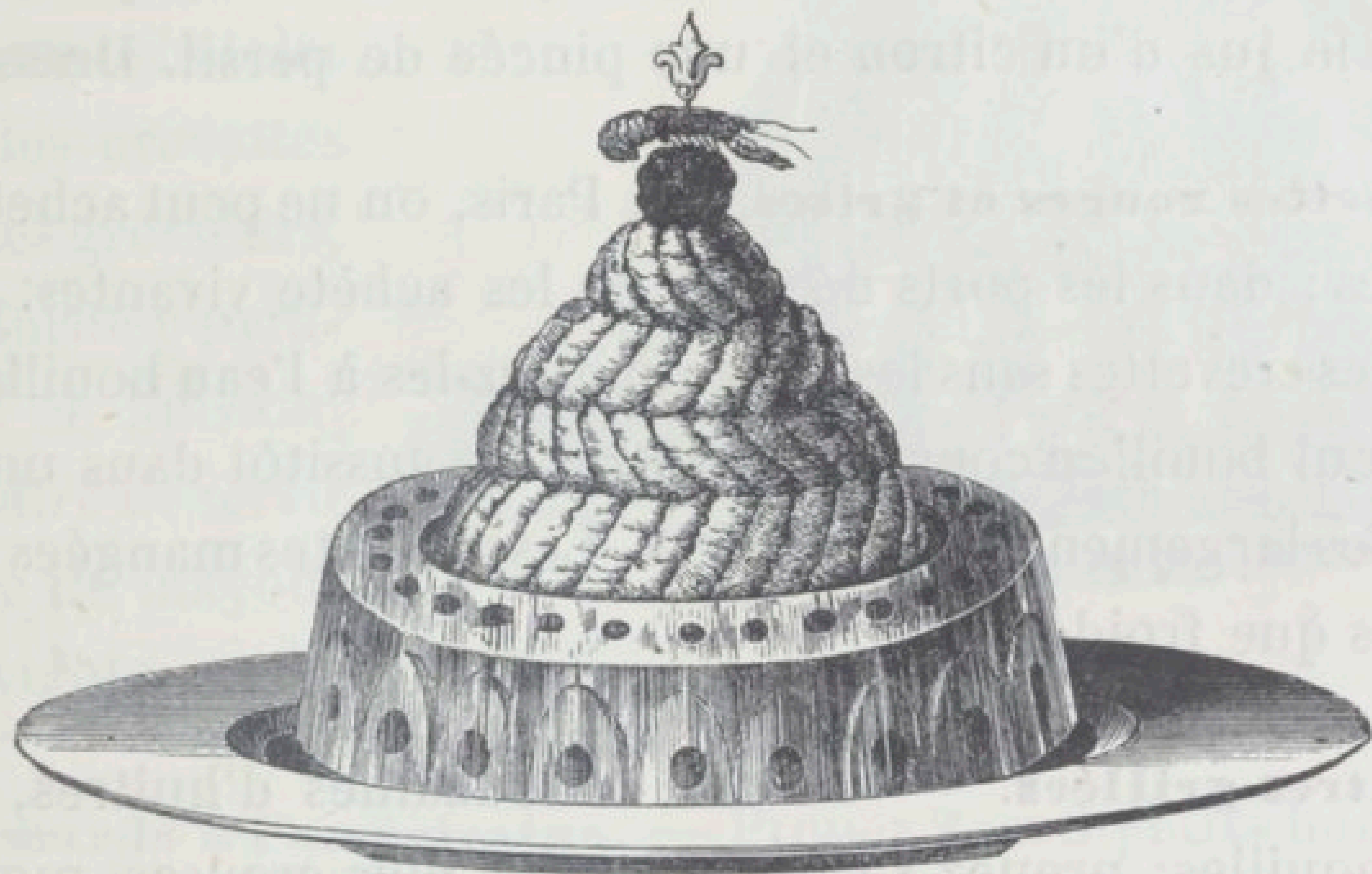


Fig. 90.

mi-prise, rangez-les dans le moule à bordure, en les posant debout, la pointe appuyée sur le fond, et le côté coupé contre les parois du moule. Quelques minutes après, emplissez le moule avec de la gelée, faites prendre celle-ci. Un quart d'heure avant de servir, renversez la bordure sur un plat froid. Dressez la salade en pyramide, dans le vide de la bordure; lissez-la avec la lame d'un couteau. Prenez alors les queues d'écrevisses, une à une, avec la pointe d'une lardoire, dressez-les sur la salade, en couronnes superposées; nappez-les avec de la gelée, et piquez un petit hâtelet sur le haut, garni avec une truffe et une écrevisse; envoyez en même temps une saucière de mayonnaise.

298. Huîtres à la poulette. — Ouvrez quelques douzaines d'huîtres, faites-les blanchir avec un peu de vin blanc; réservez la cuisson, lavez-les, épongez-les sur un linge, parez-les.

Hachez un oignon, mettez-le dans une casserole avec du beurre, faites-le

revenir, sans prendre couleur; saupoudrez avec une forte cuillerée de farine; cuisez celle-ci pendant deux minutes, en la tournant; délayez-la ensuite, peu à peu, et hors du feu, avec la cuisson des huîtres et du bouillon, de façon à obtenir une sauce bien liée. Au premier bouillon, retirez-la sur le côté; ajoutez un bouquet de persil, quelques grains de poivre; faites dépouiller la sauce pendant un quart d'heure; dégraissez-la, passez-la dans une autre casserole pour la lier avec quelques jaunes d'œuf; ajoutez les huîtres, finissez avec le jus d'un citron et une pincée de persil. Dressez le ragoût.

299. Crevettes rouges et grises.—A Paris, on ne peut acheter les crevettes que cuites; dans les ports de mer, on les achète vivantes.

Nettoyez les crevettes sans les laver; mettez-les à l'eau bouillante et salée; donnez un seul bouillon couvert; égouttez-les aussitôt dans une passoire et saupoudrez-les largement avec du sel. — Les crevettes mangées chaudes sont plus délicates que froides.

300. Huîtres grillées. — Ouvrez 3 douzaines d'huîtres, détachez les chairs des coquilles; prenez 15 coquilles, les plus creuses, mettez 2 huîtres dans chacune, ainsi que leur eau; saupoudrez-les avec une pincée de poivre, un peu de persil haché et de la mie de pain râpée; arrosez-les au pinceau avec un peu de beurre fondu; rangez ces coquilles d'aplomb sur un gril, poussez celui-ci au four chaud, faites légèrement gratiner les huîtres en dessus; servez aussitôt.

301. Buisson de homards, crevettes et écrevisses (dessin 91). — Avec deux petits homards et quelques douzaines d'écrevisses et crevettes, on peut préparer un buisson pouvant servir comme milieu de table dans un dîner familier.

Le buisson est monté sur une charpente en carton de forme conique, masquée d'abord avec de la graisse légèrement verdie avec du vert d'épinards ou du vert végétal, puis masquée avec des branches de persil. Mais, pour pouvoir servir la chair des homards sans toucher au buisson, il convient d'en retirer préalablement la chair des queues et des pattes, afin de les dresser ensuite sur un plat séparé ou même à la base du buisson. Les écrevisses sont laissées dans leur état naturel ; elles sont symétriquement disposées, ainsi que les crevettes; celles-ci doivent être piquées sur un petit

support en beurre. Les coquilles de homard sont fixées sur le haut de la charpente à l'aide de deux petits hâtelets; sur le centre est fixé un autre hâtelet orné d'une truffe et d'une écrevisse, mais on peut remplacer celui-ci avec un simple hâtelet orné avec des crevettes de différentes grosseurs, de façon à former pyramide. Avec ce buisson, il est nécessaire de servir une saucière de mayonnaise ou ravigote.

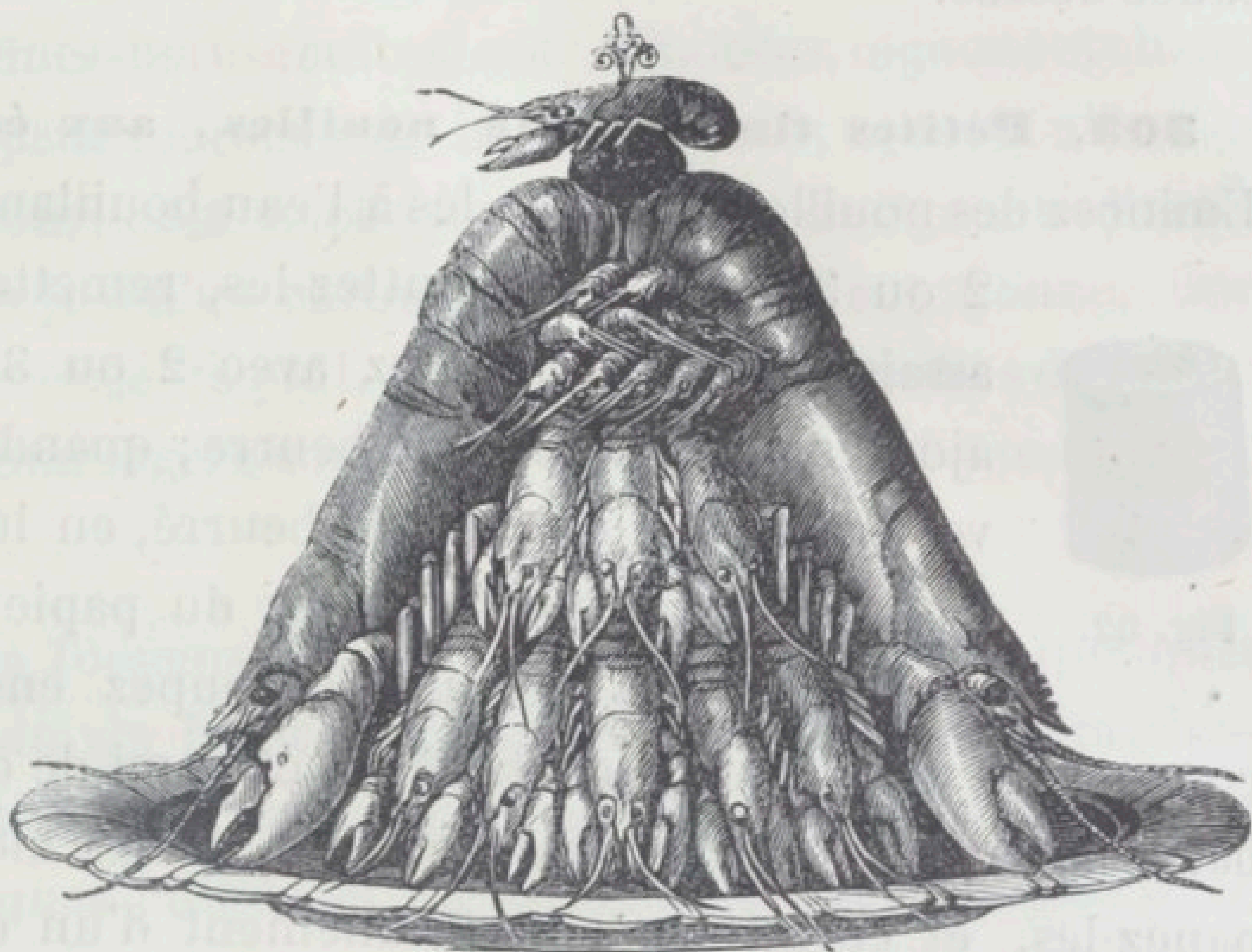


Fig. 91.

302. Homards à l'américaine. — Prenez 2 ou 3 petits homards, en vie ; retirez-en les pattes ou *pinces ;* détachez la queue du coffre, et divisez ces queues transversalement chacune en trois parties, ou simplement sur la longueur en deux parties; conservez l'eau qui s'échappe de l'intérieur. Retirez la moitié des coquilles des pattes, en les ouvrant.

Faites chauffer de l'huile dans une casserole; mêlez-lui un oignon, 2 échalotes hachées, et un bouquet garni d'aromates ; faites-les revenir pendant 2 minutes, puis ajoutez les morceaux de homards, les pattes et les coffres ; sautez-les sur feu vif; assaisonnez avec sel et cayenne; mouillez juste à hauteur avec du vin blanc, un petit verre de cognac, et l'eau des homards, réservée. Cuisez à vase couvert, pendant 15 à 18 minutes; retirez ensuite les morceaux de homard ; passez la cuisson, faites-la réduire de moitié; mêlez-lui alors quelques cuillerées de sauce tomate peu liée, un peu de glace de viande et une pincée de poudre de cary ou mieux encore uu peu de pâte de cary, délayée ; donnez simplement deux bouillons au liquide, puis retirez-le du feu, et liez-le avec 100 à 150 grammes de beurre fin, divisé en petites parties; finissez la sauce, eu lui mêlant la crème retirée des coffres, et passée; ajoutez le jus d'un citron et une pincée de persil haché.

Dressez les morceaux de queue et les pattes sur un plat chaud. Versez la sauce dessus.

303. Petites timbales de nouilles, aux écrevisses (dessin 92). — Émincez des nouilles ; plongez-les à l'eau bouillante et salée, cuisez pendant 2 ou 3 minutes; égouttez-les, remettez-les dans la casserole; assaisonnez, saupoudrez avec 2 ou 3 poignées de parmesan; ajoutez un morceau de beurre; quand l'appareil est bien mêlé, versez-le dans un plafond beurré, en lui donnant l'épaisseur de 5 centimètres; couvrez avec du papier beurré, faites refroidir avec un poids dessus ; découpez ensuite l'appareil avec un coupe-pâte uni, ayant 3 centimètres et demi de diamètre ; roulez ces timbales dans de la panure fraîche; trempez-les alors dans des œufs battus, panez-les, et cernez-les superficiellement d'un côté seulement, avec un coupe-pâte de 3 centimètres, afin de marquer le couvercle. Plongez-les alors à friture chaude, faites-les frire de belle couleur; égouttez-les; enlevez le couvercle, videz-les, emplissez-les avec un salpicon composé de queues d'écrevisses et de champignons, lié avec de la bonne sauce blonde.



Fig. 92.

304. Croûtes aux huîtres. — Coupez des tranches de pain de cuisine, de forme carrée, ayant un centimètre d'épaisseur; cernez-les tout autour, sur une surface seulement, avec la pointe d'un petit couteau ; faites-les frire au beurre, des deux côtés; quand elles sont égouttées, ouvrez-les, videz-les.

D'autre part, faites blanchir quelques douzaines d'huîtres, parez-les, divisez-les en dés moyens. Faites réduire un peu de sauce blonde, bien serrée, finie avec un peu de beurre d'anchois ou d'essence d'anchois, et une pointe de cayenne. Quand la sauce est à point, ajoutez les huîtres, retirez-les aussitôt : l'appareil doit rester consistant. Prenez cet appareil, emplissez le vide des croûtes, saupoudrez avec du parmesan, humectez avec du beurre fondu, glacez à la pelle rougie; dressez les croûtes sur une serviette.

305. Huîtres de Cancale aux fines-herbes. — Faites blanchir les chairs

de quelques douzaines d'huîtres (voir art. 32) ; égouttez-les, en conservant leur cuisson, supprimez-en les barbes, lavez-les.

Préparez 4 cuillerées de fines-herbes cuites, avec échalotes, oignons et champignons; liez-les avec un petit morceau de beurre manié ; ajoutez alors les huîtres ; au premier bouillon, liez la sauce avec une liaison de 2 jaunes d'œuf ; finissez le ragoût avec le jus d'un citron, une pointe de cayenne, une pincée de persil haché; avec ce ragoût, emplissez 8 à 9 coquilles de table ; masquez la surface avec une légère couche de mie de pain frite au beurre ; dressez les coquilles.

306. Rissole d'huîtres (dessins 93, 94). — Faites blanchir quelques douzaines d'huîtres avec du vin blanc ; conservez leur cuisson, rafraîchissez-les, coupez-les en petits dés ; assaisonnez ce salpicon avec une pointe de poivre, liez avec quelques cuillerées de sauce béchamel, réduite avec un peu de glace; versez l'appareil dans une petite terrine, laissez refroidir.

Prenez des rognures de feuilletage ou de la pâte brisée fine ; abaissez la pâte, en abaisse mince, de forme carrée. Avec un coupe-pâte cannelé, ayant 6 centimètres de diamètre, coupez des ronds sur cette abaisse ; au centre de chaque rond, placez une petite boule d'appareil préparé ; humectez la pâte, puis repliez un côté de l'abaisse, de façon à former une espèce de demi-lune, telle que la représente le dessin 94. Amincissez avec les doigts le bord de la rissole, trempez-la dans des œufs battus, et panez-la. Au moment de servir, plongez les rissoles à friture chaude, cuisez tout doucement ; quand la pâte est cuite, égouttez, dressez en buisson.

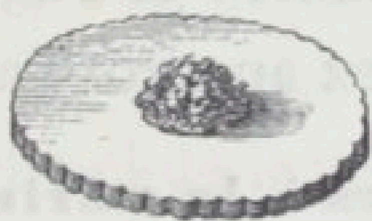


Fig. 93.



Fig. 94.

307. Coquilles aux huîtres (dessin 95). — Prenez des huîtres blanchies et parées (voir art. 32), coupez-les en salpicon, mêlez à celui-ci moitié de son volume de champignons cuits, coupés comme les huîtres. Liez ce salpicon avec un peu de bonne béchamel réduite; assaisonnez de bon goût, et avec lui emplissez quelques coquilles de table ; lissez l'appareil, saupoudrez avec de la mie de pain fraîche, arrosez celle-ci avec du beurre fondu, faites glacer à la salamandre.



Fig. 95.

308. Huîtres frites. — Si les huîtres sont grosses, elles peuvent être frites à cru, après les avoir trempées dans des œufs battus pour les paner. Dans le cas contraire, faites blanchir les huîtres (voir art. 32), égouttez, retirez-en avec soin les parties de coquilles qui pourraient rester attachées aux chairs; supprimez-en les barbes; assaisonnez, mêlez-les avec 2 cuillerées de fines-herbes cuites. Dix minutes après, prenez les huîtres de deux en deux, trempez-les dans une pâte à frire, plongez-les dans la friture chaude. Cuisez la pâte à feu modéré; quand elle est sèche et de belle couleur, enlevez les huîtres avec une écumoire, égouttez-les, dressez-les en buisson sur une serviette pliée, entourez avec 2 bouquets de persil frit.

Les huîtres peuvent aussi être frites après avoir été masquées avec un peu de sauce villeroi, et panées deux fois.

309. Moules à la matelote. — Mettez dans une casserole 2 cuillerées d'échalotes hachées, ainsi qu'une gousse d'ail entière, non épluchée; faites-les revenir avec du beurre, sans leur faire prendre couleur; ajoutez les moules, un verre de vin blanc et une partie de la cuisson des moules; faites bouillir le liquide pendant quelques minutes, liez avec un morceau de beurre, manié avec de la mie de pain fraîche, du persil haché, et une pointe de cayenne; sautez le ragoût hors du feu, jusqu'à ce que le beurre soit dissous; dressez aussitôt dans un plat creux.

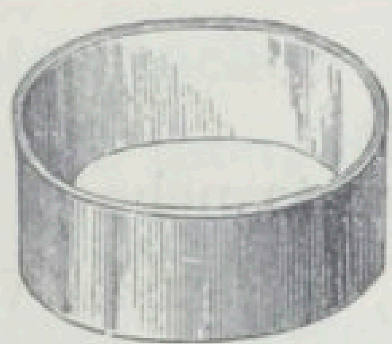
310. Moules à la marinière. — Nettoyez les moules avec soin; écartez celles qui sont ouvertes. Hachez un oignon, faites-le revenir avec du beurre sans prendre couleur; ajoutez les moules, sautez-les sur feu vif jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes; ajoutez alors un peu de poivre, un morceau de beurre et une pincée de persil haché; dressez sur un plat.

311. Moules à la poulette. — Mettez 5 à 6 douzaines de moules dans une casserole avec un grand verre de vin blanc. Couvrez la casserole, posez-la sur le feu, cuisez les moules pendant 7 à 8 minutes, en les agitant souvent, égouttez-les ensuite sur une passoire, disposée dans une terrine afin d'en recueillir la cuisson; laissez déposer celle-ci.

Supprimez à chaque moule une demi-coquille, remettez-les dans la casserole, couvrez et tenez au chaud. Hachez un demi-oignon et une échalote, faites-les revenir avec du beurre sur feu modéré; saupoudrez avec

2 cuillerées de farine, cuisez celle-ci pendant 2 minutes; retirez-la du feu, délayez-la d'abord avec la cuisson décantée des moules, puis avec le bouillon nécessaire pour obtenir une sauce bien liée ; tournez sur feu jusqu'à l'ébullition, retirez sur le côté ; ajoutez un bouquet garni, un peu de poivre. Un quart d'heure après, liez la sauce, passez-la sur les moules. Finissez le ragoût avec un morceau de beurre, une pincée de persil haché.

312. Petits pâtés feuilletés, au naturel (dessin de 96 à 99). — Les petits pâtés feuilletés peuvent être garnis avec une farce de poisson, de


Fig. 96.

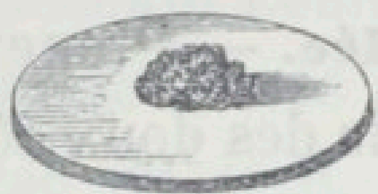

Fig. 97.


Fig. 98.


Fig. 99.

veau, de volaille, ou de gibier; le procédé de préparer les petits pâtés est toujours le même, la garniture seule diffère.

Prenez 600 grammes de pâte feuilletée, tourrée à 6 tours (voir art. 59); abaissez-la de l'épaissseur d'un demi-centimètre; sur cette pâte, coupez 18 ronds avec le douzième coupe-pâte uni.

Assemblez les rognures de la pâte, abaissez celle-ci de la même épaisseur que la première abaisse, coupez-la également en ronds avec le même coupe-pâte; rangez à mesure les ronds sur une plaque humectée, posez, sur le centre de chacun d'eux, une petite boule de la farce préparée; humectez la pâte autour de la farce, couvrez chaque rond avec un des premiers ronds coupés; appuyez la pâte autour de la farce, puis avec le revers d'un coupe-pâte plus petit que le premier; dorez-les en dessus; faites-les cuire à four bien atteint, pendant 25 minutes; en les sortant du four, dressez-les. — Le premier dessin représente le coupe-pâte uni, le deuxième l'abaisse garnie, le troisième le petit pâté couvert, le quatrième le petit paté cuit.

313. Clovisses au riz. — Choisissez des clovisses vivantes, mettez-les dans une casserole ; posez celle-ci sur le feu pour faire ouvrir les clovisses,

en les sautant souvent; égouttez sur un tamis, en conservant la cuisson.

Hachez un oignon et un poireau; faites-les revenir avec de l'huile; ajoutez 2 petites tomates hachées; mouillez avec la cuisson des clovisses, ajoutez l'eau nécessaire pour cuire le riz : il faut la valeur de 3 verres de liquide pour chaque verre de riz. Faites bouillir le liquide, ajoutez un bouquet de persil, lié avec une demi-feuille de laurier et quelques brins de safran en feuille ; goûtez le bouillon pour le saler, si c'est nécessaire ; quelques minutes après, plongez le riz dans le liquide, faites-le bouillir à feu modéré, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit, mais crémeux et pas trop consistant ; mêlez-le alors avec les clovisses, après avoir retiré à celles-ci la moitié des coquilles; dressez le ragoût dans un plat creux.

314. Tranche de thon, frite ou grillée. — Prenez une tranche de thon de 3 à 4 centimètres d'épaisseur; salez-la des deux côtés, farinez-la. Versez la valeur d'un verre d'huile dans une large poêle, faites-la chauffer, ajoutez la tranche, faites-la frire, en la retournant, pendant 18 à 20 minutes ; quand elle est cuite, égouttez-la, supprimez-en la peau et dressez-la. Versez un peu de bonne huile dans une poêle propre, ajoutez 2 feuilles de laurier ; quand l'huile est bien chaude, mêlez-lui le quart d'un verre de bon vinaigre ; donnez deux bouillons au liquide, versez sur le thon.

Pour griller une tranche de thon, assaisonnez-la d'abord ; arrosez-la avec de l'huile, ajoutez quelques branches de persil ; une heure après, roulez-la dans la panure fraîche ; faites-la griller à feu modéré, en la retournant. — Le thon grillé peut être servi avec une sauce remoulade.

314. Tranche de thon, au blanc. — Lardez de part en part une tranche de thon, avec des filets de lard et d'anchois ; faites-la blanchir, sans ébullition, à l'eau salée et acidulée, jusqu'à ce que les chairs soient raidies ; rafraîchissez et égouttez-la, placez-la dans une casserole plate. — Hachez un oignon, faites-le revenir dans une casserole avec du beurre, sans lui faire prendre couleur ; saupoudrez avec une cuillerée de farine ; cuisez celle-ci pendant quelques secondes, en la tournant ; délayez, peu à peu, avec du bouillon chaud, de façon à former une sauce légère ; tournez cette sauce jusqu'à l'ébullition, cuisez-la pendant quelques minutes, passez au tamis sur la tranche de thon : elle doit se trouver mouillée à hauteur ; ajoutez un

bouquet de persil garni d'aromates; faites bouillir la sauce, retirez-la sur feu modéré; couvrez-la, tenez-la ainsi pendant une heure.

Au moment de servir, enlevez la tranche de thon avec l'écumoire, supprimez-en la peau, dressez-la sur un plat. Faites réduire quelques minutes la sauce, liez-la avec 2 jaunes d'œuf délayés, versez-la sur la tranche de thon, en la passant; saupoudrez-la avec une pincée de câpres entières, et avec du persil haché.

316. Tranche de thon braisée aux cornichons. — Coupez une tranche de thon frais, de l'épaisseur de 4 à 5 centimètres; lardez les chairs avec des filets d'anchois et de lard, traversant de part en part; faites blanchir la tranche de thon, en procédant comme il est dit, art. 313; rafraîchissez et placez-la dans une casserole foncée avec du lard et des légumes émincés; assaisonnez, couvrez avec du lard, mouillez avec un verre de vin blanc; faites réduire celui-ci à glace; mouillez alors, à hauteur, avec du bouillon. Après 5 à 6 minutes d'ébullition, retirez la casserole sur le côté, avec des cendres chaudes sur le couvercle, ou bien placez-la à la bouche du four. Une heure après, la tranche de thon doit être cuite; égouttez-la sans la briser, à l'aide d'une pelle à poisson; supprimez-en la peau. Dégraissez la cuisson, passez, allongez-la avec un peu de vin blanc, liez avec un morceau de beurre manié; quelques minutes après, mêlez à cette sauce des cornichons au vinaigre, émincés; versez autour de la tranche de thon.

317. Pâté froid de thon. — Coupez une tranche de thon de l'épaisseur de 4 centimètres, supprimez-en la peau et les arêtes; coupez les chairs en carrés; lardez ceux-ci de part en part avec des filets de truffes, des filets d'anchois salés, et des filets de lard; déposez-les dans une terrine, assaisonnez avec sel, épices, laurier, persil haché; arrosez avec un peu d'huile, et du vin blanc; faites-les macérer pendant quelques heures. Hachez un oignon; mettez-le dans une casserole, faites-le revenir à l'huile, sans prendre couleur; ajoutez les carrés de thon, faites revenir ceux-ci pendant quelques minutes, en les sautant; ajoutez alors 500 grammes de truffes crues, pelées, coupées en quartiers; sautez-les ensemble, assaisonnez avec sel et épices, mouillez avec le quart d'un verre de madère ou vin blanc; couvrez la cas-

serole, faites bouillir le liquide pendant 2 minutes; laissez refroidir le thon et les truffes, dans la casserole.

D'autre part, coupez en morceaux 500 grammes de chairs d'anguille, autant de chairs de brochet crues. Mettez dans une casserole 2 cuillerées d'oignon haché; faites-le revenir avec de l'huile, sans prendre couleur; ajoutez les morceaux de poisson, assaisonnez, faites-les revenir à feu vif, pendant 2 ou 3 minutes; retirez-les aussitôt, égouttez-en l'huile, laissez-les refroidir; déposez-les ensuite dans le mortier, avec 200 grammes de panade, et les filets de 6 anchois; pilez-les; ajoutez 300 grammes de beurre et quelques jaunes d'œuf; quand la farce est bien mêlée, passez au tamis, déposez dans une terrine.

Beurrez un moule à pâté froid, rond ou long, posez-le sur un plafond épais, couvert d'une feuille de papier beurré; foncez le moule avec de la pâte brisée (voir art. 47), masquez le fond et le tour de la pâte avec une couche de farce, emplissez le pâté avec le thon et les truffes, en les rangeant par couches, et en alternant chaque couche avec de la farce de poisson. Terminez le pâté d'après les prescriptions données à l'article 319.

318. Omelette au thon mariné. — Égouttez de son huile un morceau de thon fraîchement mariné (200 grammes), coupez-le en petits dés.

Mettez dans une casserole 3 cuillerées d'oignon nouveau, finement haché; faites-le revenir avec de l'huile d'olive, sans le faire roussir; ajoutez 4 à 5 cuillerées de champignons frais, hachés; faites vivement réduire l'humidité de ces derniers, assaisonnez; additionnez le thon, et retirez aussitôt la poêle du feu.

Cassez 10 œufs frais dans une terrine, assaisonnez; ajoutez une pincée de ciboulette et de persil hachés. Chauffez de l'huile dans une poêle à omelette, battez vivement les œufs, et versez dans la poêle; liez l'omelette, posez l'appareil préparé sur le centre; roulez-la en porte-manteau et renversez sur un petit plat bien chaud.

319. Escabecia de thon. — Assaisonnez, et faites frire à l'huile, une ou deux tranches de thon frais; égouttez, rangez dans un plat large et creux. Faites chauffer de la bonne huile d'olives, dans une casserole ou une poêle, avec du thym, laurier, basilic ou sauge, quelques gousses d'ail, un peu de

persil, grains de poivre et girofles; quand l'huile est bien chaude, ajoutez un tiers de son volume de vinaigre ; donnez 8 à 10 minutes d'ébullition modérée au liquide, versez sur le thon : il doit être mouillé juste à hauteur; laissez bien refroidir le poisson dans la marinade, avant de le servir.

320. Esturgeon grillé. — Retirez la peau à un morceau d'esturgeon tendre, distribuez-le en tranches de l'épaisseur d'un demi-centimètre; battez-les légèrement avec le couperet, parez-les, salez et mêlez-leur, carottes et oignons émincés, persil en branche, huile et tranche de citron; tenez-les ainsi pendant quelques heures; égouttez-les ensuite, roulez-les dans de la mie de pain, faites-les griller à feu doux, en les arrosant avec de l'huile, à l'aide du pinceau; quand elles sont cuites, dressez-les; envoyez séparément une sauce tartare ou béarnaise.

321. Pâté froid d'anguille (dess. 99, 100). — Dépouillez une grosse anguille; nettoyez-la, distribuez-la en tronçons; fendez ceux-ci d'un côté,

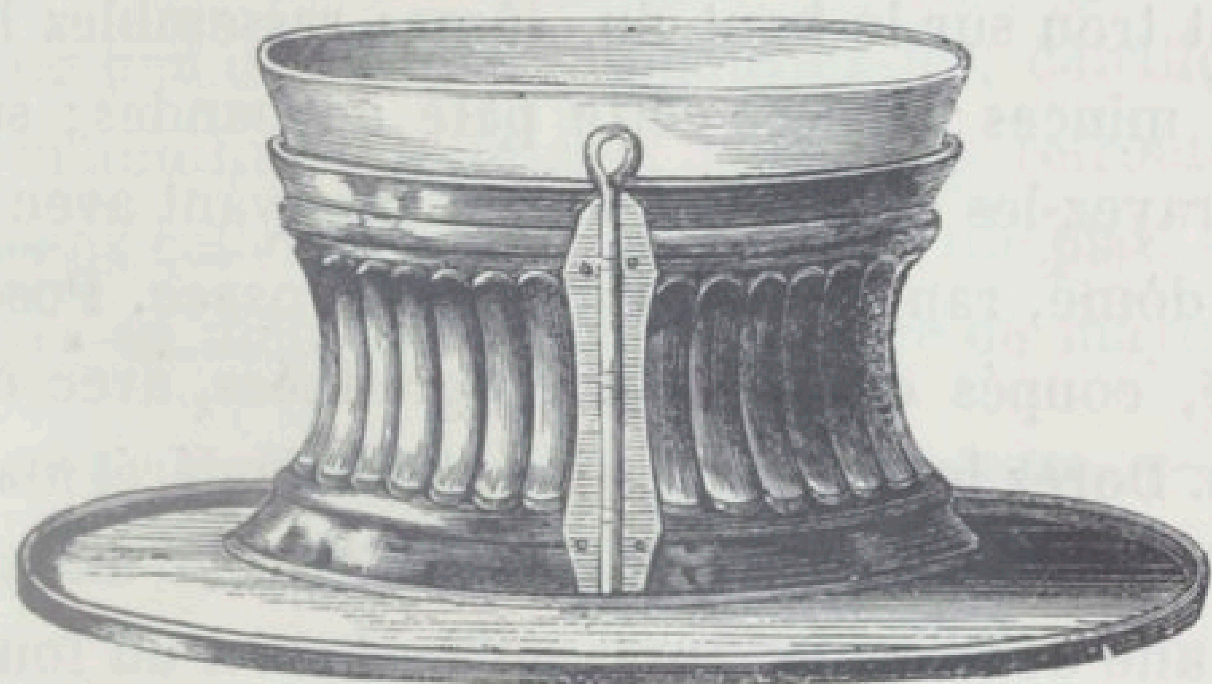


Fig. 100.

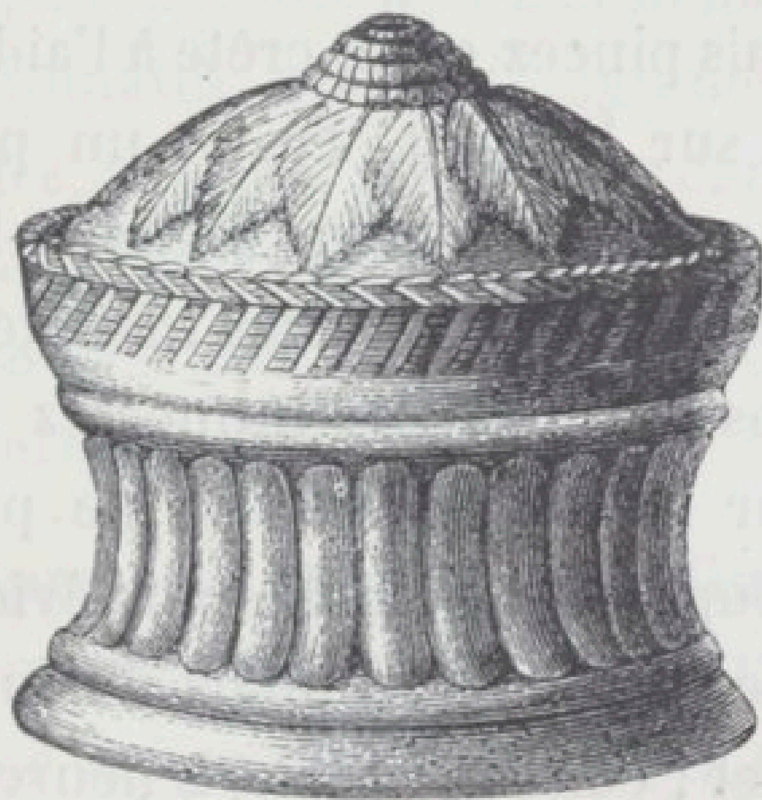


Fig. 101.

afin de les désosser; lardez les chairs avec des filets d'anchois salés et des filets de truffes crues; déposez-les dans une terrine, assaisonnez avec sel et épices.

Faites fondre dans une casserole 200 grammes de lard haché; ajoutez les morceaux d'anguille, saupoudrez avec quelques cuillerées de truffes hachées, sautez-les pendant quelques minutes, mouillez avec le quart d'un verre de vin blanc; couvrez la casserole, cuisez le poisson jusqu'à ce que le

mouillement soit réduit ; retirez alors la casserole du feu, laissez refroidir le poisson.

D'autre part, coupez en morceaux 6 à 700 grammes de chairs de brochet, ajoutez les parures des tronçons, pilez-les, retirez du mortier. Pilez 7 à 800 grammes de lard frais, tenez-le de côté ; pilez alors 2 ou 3 truffes crues, avec leur même volume de panade, ainsi que les filets de quelques anchois; ajoutez peu à peu le lard et le poisson pilés; assaisonnez cette farce de bon goût, passez au tamis.

Beurrez un moule à pâté froid rond, posez-le sur un plafond couvert de papier, foncez-le avec de la pâte brisée (voir le dess. 99); masquez la pâte au fond et autour, avec une couche de farce, rangez les tronçons d'anguille dans le vide, par couches, en les alternant avec de la farce ; montez l'appareil en dôme, posez sur le haut de celui-ci une feuille de laurier ; couvrez avec une abaisse de pâte; appuyez les bords de celle-ci contre les bords saillants de la caisse, après les avoir humectés à l'aide du pinceau. Coupez la pâte droite à 2 centimètres au-dessus des bords du moule (voir le des. 100), puis pincez cette crête à l'aide d'une pince à pâtisserie, sur le côté extérieur et sur le haut. Faites un petit trou sur le haut du dôme; rassemblez les rognures de pâte, abaissez-les minces ; divisez cette pâte en bandes; sur celles-ci, coupez des losanges, rayez-les en feuilles, en les appuyant avec le dos du couteau; humectez le dôme, rangez ces feuilles en rosace. Posez sur le centre 4 ronds de pâte, coupés de dimensions graduées, avec un coupe-pâte cannelé, puis évidés. Dorez le pâté, poussez au four modéré, mais bien atteint; un quart d'heure après, entourez-le et couvrez-le avec du papier ; cuisez pendant 2 heures; une demi-heure après qu'il est sorti du four, infiltrez-lui, par la cheminée, un peu de bonne gelée tiède, mêlée avec un peu de vin. Laissez refroidir le pâté pendant 24 heures avant de le servir.

322. Anguille à la tartare. — Après avoir dépouillé une anguille (voir art. 35), supprimez-en la tête et le bout mince de la queue; videz les tronçons, lavez-les bien, essuyez ; rangez-les dans une casserole plate, mouillez avec du vin blanc ou rouge; ajoutez sel, grains de poivre, un bouquet d'aromates. Cuisez les tronçons d'anguille tout doucement; laissez à peu près refroidir dans leur cuisson avant de les égoutter ; quand ils sont froids,

épongez-les sur un linge; coupez-en l'arête, assaisonnez. Battez quelques jaunes d'œuf avec du beurre fondu ou de l'huile, trempez les tronçons d'anguille dans ce liquide, égouttez-les, roulez-les dans la panure fraîche, et rangez-les à mesure sur un gril; faites-les chauffer à feu modéré, en les retournant; dressez ensuite sur un plat chaud; envoyez séparément une sauce tartare.

323. Cervelas d'anguille. — Prenez la moitié d'une grosse anguille propre; coupez les chairs en morceaux, déposez-les dans une terrine; ajoutez une petite poignée de pistaches, un petit morceau de lard blanchi, coupé en gros dés, un morceau de thon mariné, quelques truffes crues, épluchées, coupées comme le lard; assaisonnez ces viandes avec sel, épices, une pointe de cayenne; arrosez avec 2 cuillerées de cognac; liez l'appareil, d'abord avec quelques cuillerées de lard râpé, et ensuite avec une petite farce à quenelle crue, de brochet. Avec cet appareil, emplissez quelques boyaux de porc bien propres; liez fortement les deux bouts, enveloppez-les dans un linge mince, ficelez encore, cuisez-les pendant une heure et demie dans du bouillon très-gras, avec un bouquet d'aromates, quelques légumes, et un peu de vin blanc; égouttez-les, déballez-les, pour les réemballer dans le même linge rafraîchi; laissez-les refroidir et coupez-les en tranches; dressez celles-ci en couronnes sur un plat, entourez avec de la gelée, envoyez en même temps une saucière de mayonnaise ou de sauce tartare.

324. Petites anguilles à la poulette. — Supprimez les têtes à 3 petites anguilles propres; distribuez les corps en tronçons de 6 centimètres de long, lavez-les avec du vinaigre tiède, afin d'en retirer le limon; rafraîchissez et épongez-les sur un linge.

Hachez un oignon, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-le revenir sans prendre couleur; ajoutez les tronçons d'anguille, sautez-les à feu vif, assaisonnez; saupoudrez avec une pincée de farine, mouillez peu à peu, avec du vin blanc, de façon que la sauce couvre le poisson; ajoutez un bouquet de persil, faites bouillir le liquide; quelques minutes après, ajoutez une douzaine de champignons frais, épluchés; couvrez la casserole; 12 minutes après, retirez-la du feu; liez la sauce avec 3 jaunes d'œuf délayés; ajoutez le jus d'un citron, puis enlevez les

tronçons d'anguille avec une fourchette, dressez-les sur un plat; passez la sauce à la passoire fine, sur le poisson; rangez les champignons autour.

325. Petites anguilles à la marinière. — Prenez 3 ou 4 petites anguilles, en vie, saignez-les, en conservant le sang dans une tasse, avec le jus d'un citron; écorchez et videz-les; supprimez-en la tête, divisez les corps en tronçons; lavez ceux-ci dans du vinaigre tiède; épongez-les bien; supprimez-en toutes les nageoires, rangez-les dans une casserole en terre; mouillez à couvert avec du vin rouge; ajoutez un peu de sel, un bouquet de persil garni d'aromates, quelques grains de poivre, clous de girofle, quelques parures de champignons frais, une gousse d'ail sans être pelée, et enfin 2 cuillerées d'eau-de-vie; posez la casserole sur un feu ardent, de façon que la flamme l'enveloppe, afin de mettre le feu au liquide; laissez brûler celui-ci pendant 5 minutes; additionnez au ragoût 2 douzaines de petits oignons, cuits séparément; faites bouillir le liquide pendant 7 à 8 minutes, retirez du feu et liez-le légèrement, en incorporant peu à peu des petits morceaux de beurre, manié à la farine; donnez encore 2 bouillons, et retirez la casserole du feu; enlevez le bouquet, finissez la sauce, en lui incorporant le sang des anguilles; donnez un seul bouillon; dressez le ragoût sur un plat, dont le fond est masqué avec des croûtes de pain beurrées, séchées sur le gril, très-légèrement frottées avec une gousse d'ail.

326. Étuvée d'anguille, aux morilles. — Écorchez et nettoyez une grosse anguille, avec les soins voulus; supprimez-en la tête, divisez le corps en tronçons; faites macérer ceux-ci pendant une heure, dans une terrine, avec du sel et du vinaigre; lavez-les ensuite, épongez et rangez dans une casserole en terre, foncée avec de larges tranches d'oignon; arrosez avec de l'huile, assaisonnez, mêlez-leur 2 douzaines de bonnes morilles épluchées; posez la casserole sur feu modéré, afin de faire colorer tout doucement l'oignon; mouillez ensuite le poisson à couvert, avec du vin blanc et 4 à 5 cuillerées de cognac; faites bouillir le liquide; couvrez la casserole avec un rond de fort papier, fermez-la avec une assiette en terre commune, s'adaptant juste à son ouverture; emplissez l'assiette avec de l'eau; posez la casse-

role sur des cendres chaudes, entourez-la jusqu'à moitié de hauteur; cuisez ainsi l'anguille, tout doucement, pendant une heure. Dégraissez alors la cuisson, liez-la avec un peu de roux cuit ou du beurre manié; quelques minutes après, versez la sauce sur le poisson, faites-la bouillir, finissez-la avec le jus d'un citron, une pincée de cayenne et du persil haché ; dressez le ragoût sur un plat chaud.

327. Lamproies aux petits oignons. — Choisissez 2 moyennes lamproies vivantes; tuez-les, échaudez-les afin d'en retirer la peau ; supprimez les têtes et distribuez les corps en tronçons.

Hachez un oignon ; faites-le revenir avec du beurre ; ajoutez les tronçons de lamproie, assaisonnez, et faites revenir pendant 7 à 8 minutes, en les retournant ; saupoudrez alors avec 2 petites cuillerées de farine, et mouillez à hauteur avec du vin rouge; tournez le ragoût jusqu'à l'ébullition, ajoutez quelques parures de champignons et un bouquet de persil garni d'aromates; couvrez la casserole, retirez sur feu très-doux.

D'autre part, épluchez 2 douzaines de petits oignons tendres ; mettez-les dans une casserole plate, avec du beurre et une pincée de sucre, faites-les revenir sur feu modéré; retournez-les jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur; assaisonnez, mouillez avec un peu de bouillon ; quand le liquide est réduit, ajoutez-en d'autre, de façon à les cuire en les glaçant.

Quand le poisson est cuit, dégraissez la sauce, enlevez les tronçons avec une fourchette, dressez-les sur un plat ; passez la sauce dessus, rangez les petits oignons autour.

328. Lamproie aux poireaux. — Tuez une ou deux lamproies; flambez-les afin d'en retirer la peau; divisez-les en morceaux, faites-les macérer au sel pendant une heure ; épongez-les; mettez-les dans une casserole, faites-les revenir avec du beurre sur feu vif. Mouillez à hauteur avec du vin rouge ; ajoutez un bouquet d'aromates, sel, épices, parures de champignons frais, une gousse d'ail. Coupez 4 à 5 poireaux en tronçons, faites-les revenir au beurre; assaisonnez, mouillez avec un peu de bouillon, et faites tomber celui-ci à glace, tout doucement; quand ils sont aux trois quarts cuits, égouttez et mêlez-les aux tronçons de lamproie ; liez alors le ragoût avec un

peu de beurre manié ou du roux cuit. Au moment de servir, égouttez poissons et poireaux ; dressez sur un plat ; passez la sauce, dégraissez et faites-la réduire au point voulu ; retirez-la, et incorporez-lui un morceau de bon beurre divisé en petites parties ; versez-la sur le poisson ; entourez avec des croûtons de pains frits. — On peut lier la sauce, au dernier moment, avec le sang des lamproies réservé, et ajouter ensuite le beurre.

329. Congre grillé. — Levez les 2 filets d'un tronçon de congre ; nettoyez-les, coupez-les transversalement en tranches épaisses ; faites-les macérer, pendant une heure, avec sel et vinaigre ; égouttez-les, épongez-les sur un linge, assaisonnez, et roulez-les d'abord dans de l'huile, puis dans de la mie de pain ; rangez sur un gril, et faites griller à feu modéré, en les arrosant, et en les retournant ; dressez-les ensuite sur un plat ; servez en même temps une sauce piquante ou une sauce tartare.

330. Tronçons de congre à la marinière, sauce hachée. — Coupez 2 ou 3 tranches de congre sur le côté de la queue ; faites-les macérer pendant une heure dans une terrine, avec une poignée de sel, et quelques cuillerées de vinaigre.

Émincez un oignon ; faites revenir, dans une casserole, avec du beurre ou de l'huile ; mouillez avec un verre de vinaigre et autant d'eau ; ajoutez un peu de sel, grains de poivre, clous de girofle, un fort bouquet de persil garni d'aromates, une gousse d'ail non épluchée ; faites bouillir le liquide pendant 10 minutes ; lavez les morceaux de poisson, essuyez et plongez-les dans la cuisson ; couvrez la casserole, retirez-la sur le côté du feu ; cuisez le poisson tout doucement pendant 25 minutes ; passez alors la cuisson, dégraissez et liez-la avec un peu de roux cuit ; faites bouillir la sauce pendant 5 à 6 minutes ; versez aussitôt sur les tronçons de poisson ; faites mijoter ceux-ci dans la sauce, encore 10 à 12 minutes ; additionnez au ragoût 2 cuillerées de câpres, 2 ou 3 cornichons hachés, une pincée de persil, ainsi que les filets de 2 anchois, également hachés ; assaisonnez le ragoût avec une pincée de poivre, et dressez-le.

331. Ragoût de congre, au cary. — Prenez les chairs d'un tronçon de congre ; supprimez-en la peau, faites-les macérer pendant une heure, avec

du sel et du vinaigre; lavez-les, essuyez et divisez-les en morceaux carrés.

Émincez un gros oignon blanc, faites-le revenir avec du beurre jusqu'à ce qu'il soit de belle couleur; ajoutez alors les carrés de poisson, sautez-les pendant quelques minutes; assaisonnez, saupoudrez avec une cuillerée de farine et une de poudre de cary; quelques minutes après, mouillez à couvert avec de l'eau et du vin blanc; ajoutez sel, épices et un bouquet de persil garni; faites bouillir la sauce à feu vif; 5 minutes après, retirez-la sur le côté, pour finir de cuire tout doucement le poisson; au dernier moment, enlevez le bouquet, liez la sauce avec une liaison de 2 jaunes d'œuf; retirez les morceaux de poisson avec une fourchette, dressez-les sur un plat, passez la sauce dessus.

332. Morue salée, aux tomates. — Si la morue qu'on veut employer est sèche, il faut la faire ramollir à l'eau pendant 48 heures, en changeant l'eau deux ou trois fois; si elle est salée, en barriques, quelques heures suffisent.

Prenez un morceau de morue ramollie (5 à 600 grammes); ratissez-la du côté de la peau, divisez-la en moyens carrés. — Hachez un oignon, mettez-le dans un plat à gratin, faites-le légèrement revenir avec beaucoup d'huile; ajoutez les carrés de morue, ainsi que quelques bonnes tomates, pelées et coupées en morceaux, un bouquet de persil enfermant une gousse d'ail et une demi-feuille de laurier; assaisonnez le ragoût avec un peu de poivre; couvrez le plat, cuisez la morue avec feu dessus et dessous, mais très-doucement, sans autre mouillement; servez-la en la sortant du four.

333. Morue salée, à la provençale. — Prenez les parties les plus épaisses d'une bonne morue ramollie à point (600 grammes); ratissez-la, divisez-la en carrés; mettez ceux-ci dans une casserole avec de l'eau froide; posez la casserole sur feu vif, retirez-la au premier bouillon; couvrez et tenez-la sur le côté du feu pendant 15 minutes, sans ébullition. Égouttez ensuite la morue, peu à la fois, brisez les morceaux, afin d'en supprimer toutes les arêtes, mais surtout sans retirer les peaux gluantes : cette opération doit se faire vivement. Mettez aussitôt la morue dans un mortier pour la piler, en lui mêlant 2 cuillerées de bonne béchamel; quand elle est convertie en pâte, incorporez, peu à peu, la valeur d'un verre et demi de bonne huile d'olives, en alternant l'huile avec quelques gouttes de jus de citron.

Quand l'appareil est bien moelleux, mais surtout compacte et bien lié, mettez-le dans une casserole, ajoutez une pointe d'ail bien écrasée; chauffez-le alors à point, sans cesser de le travailler. Quand il est chaud, incorporez-lui une cuillerée de bonne crème crue ; finissez avec le jus d'un citron, une pincée de persil et un peu de poivre; dressez sur un plat chaud, entourez avec des croûtons de pain frits.

334. Morue gratinée. — Coupez en gros carrés 5 à 600 grammes de morue ramollie; cuisez-la à l'eau, en procédant comme il est dit art. 332. Quand elle est à point, égouttez-la; retirez-en les arêtes, et broyez-la dans une casserole, avec une cuiller; quand elle est en pâte, ajoutez un morceau de beurre ou de l'huile, puis quelques cuillerées de crème crue ou de la béchamel légère; le mélange opéré, mêlez à la morue moitié de son volume de pommes de terre pelées, cuites à l'eau salée, puis broyées avec un morceau de beurre; assaisonnez le tout, ajoutez un peu de muscade et une pincée de zeste de citron haché. Versez dans un moule beurré et pané, saupoudrez le dessus avec de la panure, cuisez au four pendant 20 à 25 minutes. Démoulez et servez.

335. Langues de morue, à la bretonne. — Dans les ports de mer, et même à Paris, on peut se procurer des langues de morues salées; avec ces langues on prépare un mets recherché par bien des amateurs.

Lavez et faites dégorger une douzaine de langues de morue pendant 24 heures, en les changeant souvent d'eau ; mettez-les dans une casserole, couvrez avec de l'eau froide, cuisez, en procédant comme pour la morue salée (voir art. 332). Égouttez les langues sur un linge, parez-les, mettez-les dans une casserole, avec un morceau de beurre, un peu de persil et le jus de 2 citrons; sautez-les pendant 2 minutes. D'autre part, émincez 2 ou 3 gros oignons blancs, faites-les revenir sur feu modéré avec du beurre; assaisonnez, liez-les avec un peu de sauce béchamel, et finissez de les cuire dans la sauce; au dernier moment, mêlez aux oignons 2 ou 3 cuillerées de sauce tomate. Égouttez les langues avec l'écumoire, dressez-les sur un plat, et masquez avec l'émincé.

336. Morue à la Lyonnaise. — Pour cet apprêt, il convient de prendre de la morue de Terre-Neuve, c'est-à-dire sèche, épaisse et blanche.

Quand elle est dessalée, cuisez-la, à l'eau (voir article 332). Aussitôt à point égouttez-la, et pendant qu'elle est toute chaude, brisez-la en petites parties; retirez les arêtes, mais laissez adhérer la peau aux chairs. Mettez celles-ci dans une casserole plate, avec un morceau de beurre, une pincée de poivre, une demi-gousse d'ail râpé, une pincée de persil haché. Roulez alors la casserole sur elle-même, en agitant fortement la morue, afin de la briser et la lier en même temps ; quand le beurre est fondu, faites verser de l'huile sur la morue, peu à la fois, et agitez sans cesse la casserole. On obtient ainsi une sorte de brandade facile à faire et très-agréable à manger. Finissez avec le jus d'un citron et persil haché.

337. Morue aux oignons. — Prenez une morue mince plutôt qu'épaisse ; quand elle est dessalée et ratissée, divisez-la en petits carrés; faites-les cuire à l'eau (voir art. 333); égouttez-les, laissez-les refroidir. Émincez quelques bons oignons, faites-les revenir avec de l'huile ou du beurre dans une poêle; quand ils sont de belle couleur, ajoutez la morue; sautez-la avec l'oignon, sur feu modéré, jusqu'à ce qu'elle soit bien atteinte, ajoutez un filet de vinaigre, et servez.

338. Bouillabaisse de morue. — Pour préparer cette bouillabaisse, il faut de la bonne morue nouvelle, blanche et dessalée à point.

Coupez 7 à 800 grammes de morue crue, en carrés de 5 à 6 centimètres; retirez-en aussi bien que possible les arêtes et les nageoires.

Émincez 2 moyens oignons et un poireau; mettez-les dans une casserole avec de l'huile et une gousse d'ail; faites-les revenir; quand ils sont de belle couleur, ajoutez les morceaux de morue; une feuille de laurier, une tomate hachée, un petit piment rouge, puis 4 pommes de terre crues, pelées et émincées, ainsi qu'un brin de fenouil ; mouillez un peu plus qu'à hauteur avec moitié vin blanc et moitié eau chaude. Cuisez à feu vif jusqu'à ce que les pommes de terre et la morue soient à point. Alors ajoutez une pointe de safran et une pincée de persil haché avec une gousse d'ail.

Coupez quelques tranches de pain d'un centimètre d'épaisseur, rangez-les dans un plat creux, et versez le bouillon dessus; dressez la morue sur un autre plat, et servez ensemble.

339. Morue salée au gratin, à la provençale. — Coupez transversale-

ment la moitié d'une grosse morue ramollie; prenez la partie de la queue, raclez-la du côté de la peau, épongez-la avec un linge. Saupoudrez le fond d'un plat à gratin, avec une couche de mie de pain, mêlée avec une pincée de fleurs de fenouil, hachées; arrosez largement ce pain avec de la bonne huile de Provence et le jus de 7 à 8 citrons; rangez alors la morue dans le plat, la peau en dessous; saupoudrez avec un peu de poivre, et masquez-la aussi avec de la mie de pain, mêlée avec du fenouil, arrosez-la avec de l'huile; poussez le plat au four très-modéré, cuisez la morue, en l'arrosant souvent avec sa cuisson; servez dans le plat même. — Ce mets simple est excellent.

340. Morue à l'italienne, sauce aigre-douce. — Coupez en moyens carrés, un morceau de morue dessalée; essuyez ces carrés avec un linge, farinez-les, plongez-les dans une poêle de friture chaude, faites-leur prendre une belle couleur; égouttez-les ensuite, dressez sur un plat, et masquez avec une sauce ainsi préparée :

Sauce aigre-douce. — Mettez 2 cuillerées de sucre en poudre dans un poêlon d'office ; faites-le fondre, en le tournant avec une cuiller en bois, jusqu'à ce qu'il soit de couleur blonde; mouillez alors avec un demi-verre de bon vinaigre. Faites bouillir le liquide, jusqu'à ce que le sucre soit dissous; ajoutez une égale quantité de sauce brune ou jus lié; faites réduire pendant 10 à 12 minutes; ajoutez une poignée de petits raisins secs, préalablement ramollis à l'eau tiède.

341. Morue à la parisienne. — Cuisez à l'eau 4 gros carrés (un kilogramme) de bonne morue, en procédant comme il est dit art. 332; enlevez la morue avec une écumoire, laissez-la égoutter; supprimez-en avec soin toutes les arêtes, en brisant les morceaux.

D'autre part, hachez un oignon blanc; mettez-le dans une casserole plate avec du beurre, et faites-le cuire à feu doux, sans prendre couleur; ajoutez alors la morue; retirez aussitôt la casserole du feu, agitez cette casserole, en la roulant sur elle-même, afin de bien lier la morue avec le beurre; à mesure que le beurre est absorbé, ajoutez-en d'autre, mais en petite quantité à la fois, jusqu'à concurrence de 200 grammes, sans cesser de rouler la casserole sur elle-même ; l'appareil doit alors se trouver bien lié, et crémeux, assaisonnez, avec une pointe de muscade, finissez avec le jus d'un

citron et un peu de persil haché. Dressez la morue, entourez-la avec des croûtons de pain frits au beurre.

342. Vol-au-vent de morue, à la crème. — La méthode pour préparer le vol-au-vent est décrite au chapitre de la boucherie. Deux dessins accompagnent cet article.

Cuisez 5 à 600 grammes de morue, à l'eau (voir art. 332) ; égouttez-la, effeuillez-en les chairs, afin d'en retirer attentivement les arêtes, mais en laissant la peau. D'autre part, faites réduire quelques cuillerées de béchamel, en lui faisant absorber, peu à peu, la valeur d'un demi-verre de crème ; quand elle est consistante, serrée et de bon goût, retirez-la du feu, et incorporez aussitôt la morue, ainsi qu'un morceau de beurre, divisé en petites parties ; assaisonnez avec une pointe de muscade, un peu de poivre ; dressez-la dans une croûte du vol-au-vent, bien chaude ; placez celle-ci sur un plat, et couvrez la morue avec le couvercle du vol-au-vent.

343. Profiteroles maigres. — Prenez une vingtaine de petits pains à profiteroles ; videz-les par le haut, faites-les chauffer au four, puis garnissez avec un salpicon maigre composé avec des queues d'écrevisses ou des huîtres et des champignons cuits, lié avec un peu de bonne sauce ; remettez le couvercle à chaque profiterole, chauffez et dressez en buisson sur une serviette.

344. Friture italienne, grasse et maigre. — On compose la friture italienne en gras ou en maigre ; dans les deux cas, les légumes et le pain perdu sont admis.

Dans la friture maigre, il entre des petits poissons blancs, des anchois, des huîtres, des croquettes de riz au maigre, des courgerons, des artichauts tendres, des choux-fleurs, et enfin du pain perdu.

Dans les fritures grasses, il entre des tranches minces de ris de veau, blanchis, des tranches de foie d'agneau, des amourettes de bœuf, des animelles de moutons, des courgerons, des croquettes grasses, des rissoles, du pain perdu.

Si la friture doit être maigre, il faut faire frire les aliments à l'huile ; si elle est au gras, il faut les faire frire avec du saindoux.

Les petits poissons doivent être farinés et plongés à friture chaude ; les

huîtres doivent être ou panées ou trempées dans une pâte à frire. Les croquettes maigres sont préparées avec du riz cuit au bouillon de poisson ; les grasses sont préparées dans les conditions habituelles; les rissoles également. Les courgerons sont pelés, coupés en tranches, et celles-ci distribuées en filets. Les artichauts sont parés, divisés en deux, et chaque moitié émincée en tranches fines, salées, farinées et plongées à friture chaude. Les choux-fleurs sont distribués en petits bouquets, blanchis, farinés, trempés dans des œufs battus. Les tranches de ris de veau et de foie sont simplement assaisonnées et farinées. Les animelles sont divisées en quartiers, et ceux-ci macérés au sel pendant 10 minutes, puis farinés. Le pain perdu consiste tout simplement en des tranches de pain de table, dont la croûte est râpée; ces tranches sont imbibées avec de la crème crue, légèrement exprimées, puis trempées dans des œufs battus, et frites.

Tous ces aliments doivent être frits au dernier moment, et servis aussitôt, de façon qu'ils n'aient pas le temps de ramollir. Pour bien faire, il faut les frire dans deux poêles différentes ; en les sortant de la poêle, ils doivent être légèrement salés, puis dressés en buisson sur une serviette pliée.

345. Petits poissons frits. — Les goujons, les anchois, les sardines, les éperlans, les petits merlans et les truites, sont des poissons qu'on peut frire d'après la même méthode, c'est-à-dire, en les farinant tout simplement, peu à la fois, et en les plongeant à friture bien chaude. Mais les sardines, les éperlans, les petits merlans et les petites truites peuvent être panés aux œufs avant d'être frits; quelquefois, ils sont tout simplement trempés dans des œufs battus, après avoir été farinés.

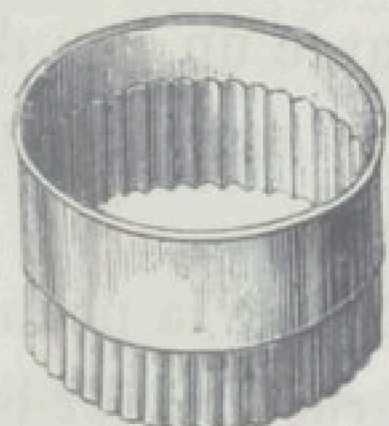
Les petits poissons frits sont généralement dressés sur serviette pliée, et servis soit avec du persil frit, soit avec des citrons coupés: ils sont rarement accompagnés d'une sauce.

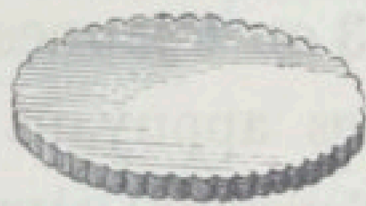
346. Sardines frites ou grillées. — Avant de faire frire les sardines, il faut toujours en arracher la tête, en même temps que les boyaux ; les bien ratisser, les essuyer, les fariner, les plonger à friture chaude : la friture à l'huile est celle qui convient le mieux.

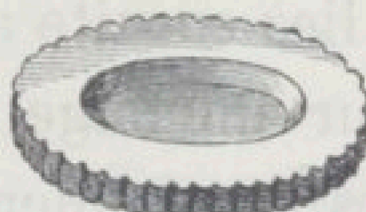
Pour faire griller les sardines, videz-les sans retirer la tête; essuyez-les simplement avec un linge ; salez-les, arrosez-les avec un peu d'huile, faites

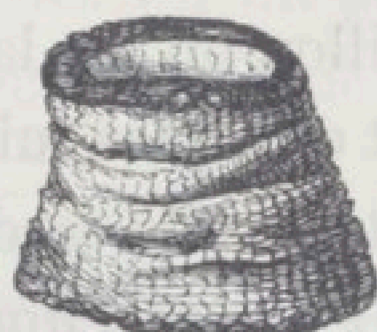
griller à bon feu, en les retournant ; dressez-les, arrosez-les avec de l'huile, ou bien servez avec du beurre à la maître d'hôtel.

347. Petits vol-au-vents aux laitances (dessins de 102 à 105). — Préparez une pâte feuilletée, avec 350 grammes de farine (trois quarts de livre) et autant de beurre ; donnez-lui sept tours (voir art. 59) ; abaissez-la de l'épaisseur d'un demi-centimètre ; sur la surface de cette abaisse, coupez une quinzaine de ronds avec le sixième coupe-pâte cannelé ; videz ces ronds


Fig. 102.


Fig. 103.


Fig. 104.


Fig. 105.

avec un coupe-pâte uni, plus petit, de façon à former un anneau. Rassemblez les rognures de la pâte, abaissez celle-ci mince ; sur cette abaisse, coupez autant de ronds que d'anneaux, également avec le coupe-pâte cannelé ; rangez-les sur une plaque, à distance, humectez-les à l'aide du pinceau ; posez sur chacun d'eux un des anneaux préparés, en rajustant les deux abaisses aussi exactement que possible ; appuyez-les légèrement afin de les souder, dorez en dessus et faites cuire à bon four ; en les sortant, appuyez légèrement la pâte sur le centre de chaque vol-au-vent.

Faites blanchir quelques laitances de carpe dans de l'eau acidulée ; quand elles sont froides, égouttez-les, coupez-les en tronçons et mettez-les dans une petite casserole ; masquez avec une bonne sauce blonde, bien réduite, liée, finie avec un peu de beurre d'écrevisses ou de beurre d'anchois ; chauffez sans faire bouillir. Emplissez les vol-au-vents et dressez-les.

Les petits vol-au-vents peuvent être emplis avec une garniture de ris de veau ou d'agneau, de cervelles, de champignons ; ils peuvent aussi être emplis avec différents ragoûts ou garnitures de foies gras, crêtes, rognons de coq, petites quenelles, truffes, langues à l'écarlate.

348. Sardines farcies, à la provençale. — Essuyez les sardines, une

à une, avec un linge ; ouvrez-les par le ventre d'un bout à l'autre, afin de pouvoir retirer l'arête principale tout entière, en même temps que la tête, mais sans séparer les filets. Étalez les sardines sur un plat, salez-les des deux côtés.

Triez un petit panier d'épinards ; lavez, hachez, mettez-les dans une poêle avec de l'huile ; additionnez un peu de sel, une gousse d'ail, hachée avec un peu de persil ; faites-les cuire, en les remuant, jusqu'à ce que toute l'humidité soit évaporée ; saupoudrez alors avec une forte poignée de mie de pain et une petite pincée de farine ; mouillez à couvert avec un peu de bouillon ou du lait, en les tenant très-consistants; cuisez-les encore pendant quelques minutes, liez ensuite avec 3 ou 4 jaunes d'œuf.

Étalez les sardines sur un linge, en les appuyant du côté de la peau ; posez sur chacune d'elles une cuillerée d'appareil aux épinards ; roulez-les sur elles-mêmes, afin d'en former de petites paupiettes, en les maintenant avec du fil.

Arrosez avec de l'huile le fond d'un plat à gratin ; dans celui-ci, rangez les sardines, l'une à côté de l'autre ; saupoudrez-les d'abord avec un peu de persil, et ensuite avec une poignée de mie de pain ; arrosez avec de l'huile. Placez le plat sous un four de campagne ou poussez au four, et faites gratiner les sardines pendant un quart d'heure ; servez dans le plat même où elles ont cuit.

349. Éperlans frits. — Choisissez les éperlans d'une égale grosseur, bien frais ; ratissez-les, videz-les par les ouïes, sans déchirer le ventre, et sans retirer le foie ni la laite ; supprimez-en les nageoires ; lavez vivement, égouttez-les sur un tamis ; salez et farinez, peu à la fois, sans les essuyer ; trempez-les dans des œufs battus, panez et plongez-les aussitôt à grande friture chaude ; quand ils sont de belle couleur et secs à l'extérieur, égouttez, salez et dressez-les en buisson.

350. Éperlans au gratin. — Beurrez le fond d'un plat à gratin ; saupoudrez-le avec quelques cuillerées de fines-herbes crues : oignon, champignons et persil hachés ; arrosez celles-ci avec un demi-verre de vin blanc. Supprimez la tête des éperlans, rangez-les symétriquement par couches, sur le plat, en saupoudrant chaque couche avec des fines-herbes ; saupoudrez

aussi le dessus avec des fines-herbes, du sel et de la mie de pain; arrosez avec un peu de beurre fondu; poussez à four chaud, cuisez pendant 10 à 12 minutes; envoyez-les dans le plat même.

351. Éperlans marinés. — Choisissez 2 douzaines d'éperlans bien frais; essuyez, farinez, faites-les frire à l'huile; égouttez et rangez dans un plat.

Faites bouillir un verre de vinaigre; ajoutez un oignon émincé, persil, laurier, gros poivre; 5 minutes après, ajoutez quelques cuillerées de bonne huile, puis retirez le liquide du feu; laissez refroidir, et versez sur les éperlans; 10 à 12 heures après, égouttez ceux-ci, dressez-les sur un plat, arrosez avec leur marinade passée au tamis; entourez avec des tranches de citron et des cornichons.

352. Limandes au vin. — Choisissez 2 limandes bien fraîches; raclez-les des deux côtés, videz-les, lavez-les et mettez-les dans un plat creux, avec une poignée de sel et un peu d'eau froide; faites-les macérer pendant une demi-heure; lavez-les alors, épongez-les. Beurrez un plat à gratin, saupoudrez-en le fond avec un peu d'oignon, champignons crus et persil hachés; rangez les limandes sur les légumes, salez-les, et arrosez-les avec la moitié d'un verre de vin blanc; poussez le plat à four modéré; cuisez le poisson pendant 20 minutes, servez sur le plat même.

353. Meunier à la matelote. — Ce poisson se nourrit dans les rivières rapides, dont les eaux sont claires; sa chair est blanche et de bon goût, si le poisson est cuit en sortant de l'eau. — Nettoyez le poisson comme la brême, divisez-le en tronçons, mettez ceux-ci dans une casserole avec un bouquet de persil garni de laurier et d'une gousse d'ail entière; mouillez à couvert avec du vin blanc; ajoutez quelques petits morceaux de beurre manié, un peu de sel, une pincée de poivre, quelques champignons frais; faites bouillir le liquide à feu vif; au premier bouillon, ajoutez 2 cuillerées d'eau-de-vie, afin de le faire enflammer. Quand la sauce est réduite d'un tiers, le poisson doit être cuit; dressez sur un plat chaud, entourez avec des petits oignons, cuits séparément et glacés.

354. Barbillons à la sauce au vin. — Le barbillon est un poisson d'eau douce à chair délicate. — On écaille le poisson, on le vide pour en reti-

rer les œufs avec soin, car ils sont souvent malfaisants. Les barbillons sont excellents, mêlés à une matelote d'anguille ou de carpe.

Coupez en tronçons 2 ou 3 barbillons; rangez-les dans une terrine, avec une poignée de sel et quelques cuillerées d'eau froide; faites-les macérer pendant une demi-heure; lavez-les, épongez-les.

Émincez un oignon, faites-le revenir au beurre; mouillez avec une demi-bouteille de vin blanc; ajoutez un peu de sel, un bouquet de persil garni d'aromates, poivre en grains, clous de girofle. Mettez le liquide en ébullition, ajoutez les tronçons; 2 minutes après, retirez la casserole sur le côté du feu; au bout de 7 à 8 minutes, passez le bouillon au tamis; dressez le poisson sur un plat, masquez avec une sauce ainsi préparée :

Sauce au vin. — Mettez 100 grammes de beurre dans une casserole, avec son même poids de farine, mêlez-les à l'aide d'une cuiller en bois, afin d'en former une pâte lisse; délayez celle-ci, peu à peu, avec la cuisson du poisson, ajoutez quelques feuilles de persil; tournez la sauce sur feu. Au moment où le bouillon va se développer, retirez la casserole du feu, liez la sauce avec 2 jaunes d'œuf, délayés avec un peu d'eau, mêlés avec quelques petits morceaux de beurre; cuisez la liaison sans ébullition, et sans cesser de tourner la sauce; retirez-la aussitôt, mêlez-lui le jus d'un citron, versez sur le poisson, en la passant à la passoire fine.

355. Barbillons frits. — Divisez en tronçons 2 ou 3 barbillons bien propres; faites-les macérer pendant une demi-heure au sel; lavez-les, épongez-les, farinez-les et trempez-les dans des œufs battus; panez et plongez-les à grande friture chaude; quand ils sont de belle couleur et secs à l'extérieur, égouttez et dressez-les sur un plat avec des citrons coupés.

356. Goujons frits. — Ratissez les goujons un à un, videz-les, farinez-les et plongez-les à friture chaude; cuisez jusqu'à ce qu'ils soient secs à l'extérieur. — On peut faire frire les goujons en brochettes, comme les éperlans, ou en *éventail*, c'est-à-dire en les soudant ensemble par la queue, quand ils sont farinés.

357. Escargots de vigne à la mode de Bourgogne. — Avant d'être cuits, les escargots ont besoin de jeûner pendant une quinzaine de jours dans une cage ou un panier.

Le jour où on veut les cuire, on les met dans un grand vase avec quelques poignées de son, du sel et du vinaigre pour les faire dégorger pendant quelques heures. On les lave ensuite à plusieurs eaux, et on les cuit à l'eau salée avec un bouquet d'aromates et un sachet de cendres ou une pincée de potasse.

Quand ils sont cuits, égouttez-les; retirez les chairs des coquilles, supprimez les boyaux, puis mettez-en deux dans chaque coquille bien propre, et fermez alors l'ouverture avec du beurre, assaisonné avec sel et poivre, et ensuite manié avec du persil haché et de la mie de pain fraîche : chauffez les escargots au four ou sur le gril, et servez.

358. Escargots à la poulette. — Hachez un oignon, faites-le revenir avec du beurre; quand il est de couleur blonde, saupoudrez-le avec une pincée de farine ; cuisez 2 minutes, puis mouillez avec un peu de vin blanc, du bouillon ou de l'eau; tournez sur feu, cuisez pendant quelques minutes et ajoutez les escargots cuits, soit avec leur coquille, soit sans coquille. Ajoutez un bouquet de persil, sel et poivre, puis une pointe d'ail écrasée. Un quart d'heure après, liez la sauce avec 2 ou 3 jaunes d'œuf et finissez-la avec un filet de vinaigre.

359. Limandes frites. — Nettoyez 3 ou 4 limandes bien fraîches, et faites-les macérer pendant une demi-heure avec du sel; lavez-les ensuite, épongez et farinez-les, puis trempez-les dans des œufs battus pour les paner et les plonger à grande friture chaude; quand elles sont cuites, égouttez et dressez sur un plat; servez avec une sauce au beurre ou simplement des citrons coupés.

360. Filets de vives frits. — Levez les filets de 2 vives propres; assaisonnez et marinez-les avec du jus de citron, oignon émincé, persil en branches. Deux heures après, égouttez les filets sur un linge, farinez-les légèrement; trempez-les dans une pâte à frire légère ou simplement dans des œufs pour les paner; plongez-les à friture chaude, et cuisez à bon feu ; servez avec des citrons coupés et du persil frit.

361. Vives grillées. — Nettoyez 2 vives, en observant que la piqûre de leurs arêtes est dangereuse. Après en avoir coupé les piquants, ciselez-les

des deux côtés ; déposez-les dans un plat, salez-les ; arrosez-les avec de l'huile, et faites-les griller à bon feu, en les retournant ; dressez-les ensuite sur un plat, arrosez-les avec une *persillade* ou simplement une maître-d'hôtel fondue.

362. Turban de poisson aux champignons. — Préparez une farce à quenelles de brochet ; quand elle est passée, finissez-la avec quelques cuillerées de champignons crus, hachés, ainsi que du persil haché. Dressez cette farce en tas régulier, sur un plat rond, en métal ; faites un creux sur le centre, et masquez la farce avec des filets crus de merlans ou de soles, assaisonnés, en les disposant symétriquement ; entourez-les avec une bande de papier beurré, pour les soutenir, puis arrosez-les avec du beurre, et cuisez au four modéré, pendant 25 à 30 minutes. En sortant le turban du four, épongez-en la graisse, et masquez avec une sauce brune ou blonde, aux champignons.

363. Pain de poisson à la bourgeoise. *Desserte.* — Pilez la valeur de 3 à 400 gr. de chairs cuites de poisson : barbue, turbot, bar, truite ; ajoutez un tiers de leur volume de panade tiède ; pilez encore, puis ajoutez du beurre à cette farce : un tiers de son volume ; assaisonnez avec sel et muscade ; ajoutez 4 à 5 jaunes d'œuf, puis 2 blancs fouettés. Beurrez un moule à charlotte ; panez-le à la mie de pain, emplissez-le aux trois quarts avec l'appareil, et cuisez à four doux, jusqu'à ce qu'il soit raffermi et de belle couleur. Renversez le pain sur un plat ; épongez la graisse et masquez avec une sauce de poisson aux huîtres, aux écrevisses, ou autre.

364. Harengs saurs à la flamande. — Les harengs saurs sont excellents s'ils sont fumés à point, et fraîchement fumés ; en vieillissant, les chairs deviennent piquantes et perdent leurs qualités.

Supprimez la tête aux harengs ; fendez-les légèrement sur le dos. Faites bouillir une large casserole d'eau ; rangez les harengs sur un gril, et placez celui-ci sur la casserole, en exposant les harengs à la vapeur de l'eau tenue en ébullition ; retournez-les, enlevez-les aussitôt que la peau s'en détache : supprimez celle-ci, retirez avec soin les laitances ; coupez les parties minces du ventre ; dressez les harengs et les laitances sur un plat chaud, ar-

rosez avec du beurre à la maître-d'hôtel, mêlé avec une cuillerée de bonne moutarde.

365. Harengs saurs, aux fines-herbes. — Supprimez la tête à une douzaine de bons harengs saurs ; fendez-les par le dos, afin de les ouvrir ; séparez les filets, retirez-en les laitances ; supprimez les arêtes des chairs, faites dégorger celles-ci dans du lait, pendant une couple d'heures, ainsi que les laitances. — Faites revenir quelques cuillerées de fines-herbes aux champignons ; quand elles ont réduit leur humidité, ajoutez une forte poignée de mie de pain râpée, et une cuillerée de persil haché. — Égouttez les filets de harengs et les laitances ; supprimez la peau des filets, rangez-les dans un plat à gratin, préalablement saupoudré avec les fines-herbes préparées ; sur celles-ci, rangez une couche de filets de harengs entremêlés avec les laitances ; saupoudrez-les encore avec des fines-herbes, arrosez avec du beurre fondu ; continuez à alterner ainsi les filets et les fines-herbes, saupoudrez le dessus avec du pain râpé ; faites gratiner les harengs au four ; en les sortant, arrosez avec le jus de 2 citrons, et servez.

366. Harengs saurs confits. — Coupez la tête à une dizaine de harengs fumés ; rangez-les dans une casserole, et mouillez à couvert avec de l'eau tiède ; posez la casserole sur feu, tenez-la ainsi jusqu'à ce que l'eau soit bien chaude ; couvrez la casserole, retirez-la hors du feu. Une demi-heure après, égouttez les harengs ; supprimez-en la peau, rangez-les dans une terrine ayant un couvercle ; couvrez avec de l'huile, et laissez-les macérer pendant 2 jours avant de les manger. — Je recommande ce simple apprêt.

367. Harengs saurs frits. — Levez les filets de quelques harengs ; faites-les dégorger dans du lait ; retirez-en la peau, épongez-les sur un linge ; divisez chaque filet en deux parties, rangez-les dans un plat, arrosez avec de l'huile, saupoudrez avec du persil haché ; trempez-les dans une pâte à frire (voir art. 49), et plongez-les dans une poêle de friture à l'huile ; aussitôt que la pâte est de belle couleur, égouttez les filets et dressez-les.

368. Harengs salés, en marinade. — Lavez quelques harengs salés, faites-les dégorger pendant 3 à 4 heures dans du lait froid ; égouttez-les, supprimez-en la tête, divisez les corps en tronçons ; rangez ceux-ci sur un

plat, entourez-les avec des cornichons confits et un oignon finement émincé ; ajoutez une poignée de câpres entières : arrosez-les avec huile et vinaigre, servez-les ainsi.

369. Harengs frais, grillés. — Le hareng frais est un poisson estimé : il est excellent ; sa chair, quoique bourrée d'arêtes, est cependant délicate et légère ; c'est en automne surtout, que ce poisson possède toutes les qualités voulues : les harengs laités sont les plus recherchés.

Ratissez légèrement 8 à 10 beaux harengs; videz-les par les ouïes, lavez-les vivement, épongez-les; essuyez les laitances, salez-les, remettez-les dans le corps des poissons ; rangez ceux-ci sur un plat, saupoudrez avec du sel, arrosez avec de l'huile, et faites-les griller à feu modéré ; retournez-les et finissez de les cuire : 6 à 7 minutes suffisent ; dressez sur un plat, arrosez avec du beurre à la maître-d'hôtel, ou servez à part une sauce moutarde, c'est-à-dire une sauce au beurre, finie avec un peu de bonne moutarde.

370. Harengs frais, à la daube. — Le mérite de cet apprêt consiste surtout à faire disparaître, par la cuisson, les arêtes des harengs.

Coupez la tête à des harengs bien frais, propres ; rangez-les, par couches, dans un vase en terre ; assaisonnez chaque couche. — Émincez carottes et oignons, faites-les revenir avec du beurre ; ajoutez quelques grains de poivre, une gousse d'ail, un bouquet de persil; mouillez ces légumes avec du vin blanc, en suffisante quantité pour couvrir les harengs ; faites bouillir le liquide, retirez-le sur le côté du feu ; une demi-heure après, passez au tamis sur les harengs ; couvrez le vase, lutez-en les jointures, et cuisez les harengs, à feu très-doux, pendant 5 heures, sans les remuer ; servez-les chauds ou froids.

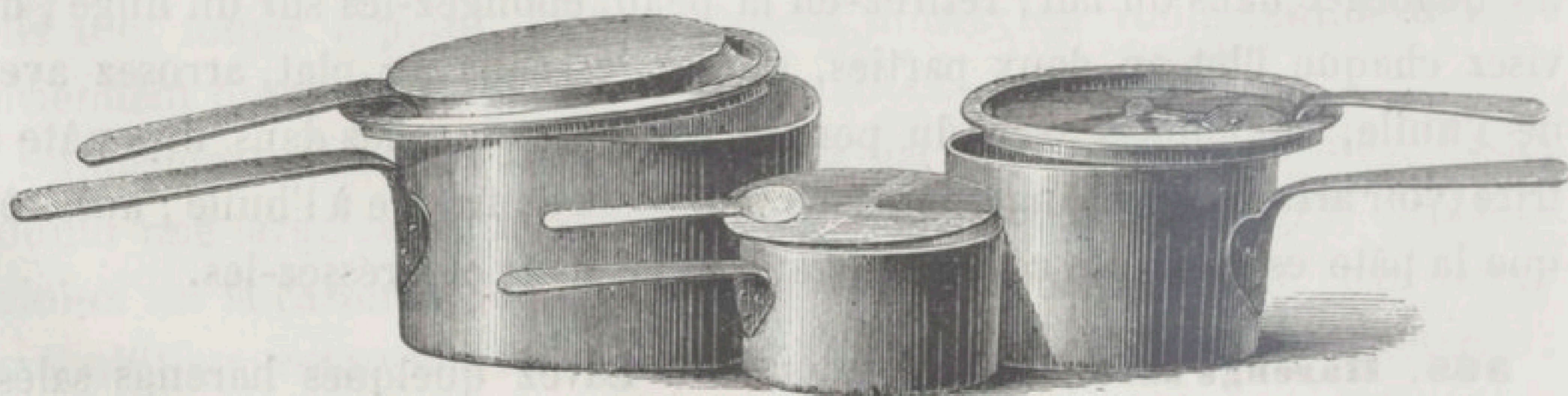


Fig. 106.

BOUCHERIE.

Les viandes de boucherie sont de différente nature ; les unes sont blanches, les autres noires : le bœuf et le mouton d'un côté ; le veau, l'agneau, et le porc, de l'autre. Mais les unes et les autres peuvent être servies dans un dîner comme relevé, c'est-à-dire, après le poisson. Je parle ici des grosses pièces, car avec les éléments provenant de la boucherie, on prépare différents mets qui ne peuvent être servis comme relevés ; tels sont les cervelles, rognons, oreilles et les pieds, soit de veau, de mouton ou d'agneau.

La viande de boucherie est admise dans tous les dîners. Dans un déjeuner, à la rigueur, on peut ne pas en servir, mais dans un dîner elle est indispensable ; car, par leurs qualités substantielles et nourrissantes, les grosses viandes sont recherchées de la généralité des convives. D'ailleurs, c'est une règle établie, de servir, dans un dîner, une pièce de boucherie rôtie, braisée ou même bouillie : cette règle, selon moi, mérite d'être respectée.

Dans un dîner de famille, journalier, où l'ordinaire se compose quelquefois de deux ou trois mets seulement, la pièce de boucherie peut tenir lieu de rôti, bien que ne le remplaçant pas. Mais dans un dîner, où sont présents des convives étrangers à la famille, c'est-à-dire, dans un dîner d'étiquette relative, alors même que la pièce de boucherie est rôtie, elle doit cependant conserver son caractère de relevé, et être servie au début du dîner, après le poisson, sans préjudice du rôt, qui doit forcément se composer de volaille ou de gibier.

371. Culotte de bœuf braisée (d. 107). — Ce qu'on appelle *culotte* de bœuf, est cette partie du quartier qui fait suite à l'aloyau, du côté de la queue ; c'est le morceau le plus délicat du quartier de bœuf, le meilleur, le plus distingué pour faire bouillir ou braiser. Braisée, la culotte de bœuf doit toujours être mortifiée et mise en cuisson, après avoir été désossée, roulée et ficelée.

Choisissez une casserole longue, dans les dimensions du morceau de viande ; masquez-en le fond avec des débris de graisse, carottes et oignons en tranches ; posez la viande sur le fond, assaisonnez ; entourez-la avec quelques carottes, un bouquet de persil et aromates ; mouillez avec la valeur de 2 verres de bouillon ; couvrez la casserole, placez sur feu modéré, et faites réduire le liquide à glace ; mouillez de nouveau la viande à la même hauteur avec du bouillon, faites encore réduire le liquide à glace ; le jus et la viande doivent alors se trouver de belle couleur ; à ce point, mouillez le bœuf à hauteur avec du bouillon dégraissé et un peu de vin blanc ; couvrez avec un papier graissé, retirez sur feu doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle ou à la bouche du four ; cuisez ainsi la viande pendant 6 heures, et davantage, si le morceau est volumineux, mais en ayant soin de dégraisser de temps en temps la cuisson, et de l'allonger avec un peu de bouillon à mesure qu'elle réduit. Quand la viande est cuite, elle doit être de belle couleur, bien nourrie, succulente.



Fig. 107.

Au moment de servir, égouttez la pièce de bœuf, parez-la en dessous et sur les bouts, pour lui donner une forme régulière ; dressez-la enfin sur un plat long ; entourez-la avec une garniture de choux, carottes, petits oignons ou une garniture quelconque.

Dégraissez bien la cuisson, passez-la, liez-la légèrement avec un peu de sauce tomate ou de sauce brune, envoyez-la dans une saucière.

372. Pièce de bœuf bouilli, garnie. — Quand on veut servir une bonne pièce de bœuf bouilli, comme relevé, il faut absolument prendre un morceau de la culotte de bœuf. Désossez-la, roulez-la et ficelez-la; mettez-la dans une marmite, couvrez largement avec de l'eau froide; ajoutez le sel nécessaire, et faites bouillir le liquide, en l'écumant avec soin; au premier bouillon, retirez sur le côté; garnissez la marmite avec des légumes et racines, comme pour le pot-au-feu; cuisez la viande pendant 5 à 6 heures, suivant son volume : la culotte est généralement très-longue à cuire; elle doit être servie cuite sans excès, mais cependant sans être trop ferme : les chairs doivent rester juteuses. — Quand la pièce est égouttée, parez-la, dressez-la, entourez-la avec une garniture de légumes préparés à part : laitues, choux braisés, choucroute, purée de pommes de terre. Si la pièce est servie sans garniture, entourez-la avec des feuilles de persil frais; dans tous les cas, on peut servir séparément une sauce tomate ou une sauce au raifort, c'est-à-dire une sauce béchamel à laquelle on mêle, au dernier moment, quelques cuillerées de racines de raifort, râpées et hachées.

373. Bœuf bouilli, sauce piquante. *Desserte.* — Prenez les reliefs froids d'un bon morceau de bouilli, la culotte surtout ; supprimez le surplus de la graisse, et coupez la viande en tranches de l'épaisseur d'un demi-centimètre; rangez-les dans une casserole plate, arrosez avec un peu de jus, et chauffez tout doucement pendant une heure; dressez-les ensuite sur un plat, saupoudrez avec une pincée de cornichons hachés; masquez avec une sauce piquante, ainsi préparée :

Sauce piquante : Hachez 3 ou 4 échalotes épluchées, mettez-les dans une casserole avec 4 à 5 cuillerées de vinaigre; faites bouillir celui-ci jusqu'à ce qu'il soit à peu près évaporé; mouillez alors avec 4 à 5 décilitres de jus lié ou de bouillon; en ce dernier cas, ajoutez un morceau de glace en même temps que quelques gouttes de caramel pour lui donner la nuance voulue ; liez avec un peu de roux ou simplement de la farine délayée. Faites bouillir le liquide pendant 12 à 15 minutes sur le côté du feu; dégraissez, ajoutez une pincée de poivre et une pincée de persil haché.

374. Mironton de bœuf bouilli. *Desserte.* — On prépare le mironton avec des reliefs de bœuf bouilli ; le morceau qui convient le mieux est celui de culotte. — Parez la viande du surplus de graisse, divisez-la en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur ; donnez-leur une forme régulière, rangez-les dans un sautoir pas trop grand.

Émincez 4 à 5 oignons et 2 ou 3 échalotes ; mettez-les dans un sautoir avec du beurre, et faites-les revenir de belle couleur, à feu doux, en les retournant souvent ; saupoudrez avec une pincée de farine, mouillez avec un peu de jus ou du bouillon, et aussi avec un peu de vin blanc : la sauce doit être assez abondante pour que la viande puisse y baigner ; tournez le liquide jusqu'à l'ébullition, cuisez 8 à 10 minutes : la sauce doit rester légère ; si elle manquait de couleur, ajoutez un peu de caramel, et versez-la sur les tranches de bœuf. Faites ainsi mijoter le bœuf pendant trois quarts d'heure sur feu très-doux. Dressez ensuite les tranches en *mironton* et versez la sauce dans le creux.

375. Bœuf bouilli, en salade. *Desserte.* — Prenez un bon morceau de bœuf froid ; parez-le, coupez d'abord des morceaux en carrés longs, puis émincez-les ; mettez-les dans une terrine, assaisonnez avec sel, poivre, huile, vinaigre, persil haché et ciboulette ; laissez macérer une heure ; dressez la viande, liez la sauce avec de la bonne moutarde, et versez dessus.

376. Hachis de bœuf bouilli. *Desserte.* — Retirez la graisse et les parties nerveuses à un morceau de culotte de bœuf cuite et froide ; hachez-la et tenez-la à couvert.

Hachez un petit oignon, faites-le revenir avec du beurre sur feu doux ; quand il est de belle couleur, ajoutez 2 cuillerées de champignons hachés : mouillez avec quelques cuillerées de bouillon, et faites réduire celui-ci à glace ; saupoudrez alors avec une pincée de farine, mouillez avec du jus, en tenant la sauce un peu épaisse ; cuisez-la pendant quelques minutes et mêlez-lui le hachis ; assaisonnez avec sel et poivre ; chauffez sur le côté du feu, sans cesser de tourner. Dressez sur un plat, et entourez avec des croûtons de pain, frits et glacés au pinceau ; arrosez aussi le hachis avec un peu de glace fondue. — On peut remplacer les croûtons par des œufs mollets.

377. Petits pâtés au godiveau (dessin 108). — Préparez du godiveau d'après les prescriptions données art. 37; ajoutez une pincée de ciboulette.

Avec de la pâte brisée (art. 53) ou des rognures de feuilletage, foncez une douzaine de moules à tartelettes un peu hauts de forme; piquez la pâte et emplissez le vide avec du godiveau, en le faisant bomber. Couvrez ce godiveau avec une mince abaisse de pâte, pincez celle-ci sur les bords, en la soudant, et faites un petit trou sur le centre de l'abaisse; cuisez les pâtés à four modéré; aussitôt sortis du four, cernez le dôme à sa base, et enlevez le couvercle de pâte; retirez alors une partie du godiveau, coupez-le en dés, et mêlez-le à un peu de bonne sauce brune réduite; donnez un bouillon, et laissez mijoter pendant 10 minutes. Avec cet appareil, emplissez le creux des pâtés, remettez leur couvercle et servez-les bien chauds.

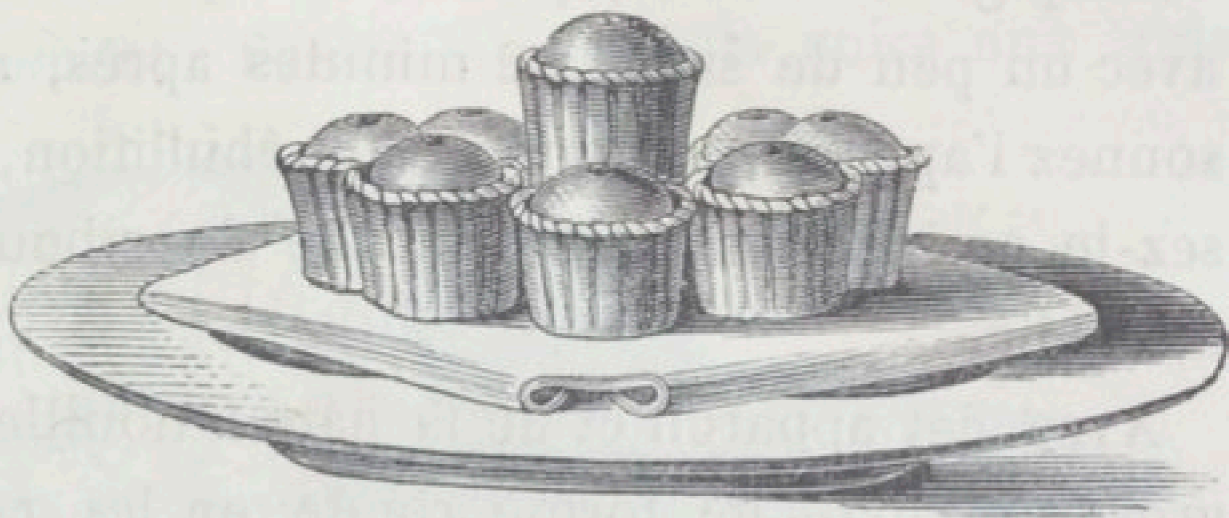


Fig. 108.

378. Bœuf bouilli, gratiné. *Desserte.* — Coupez des tranches de bœuf d'un demi-centimètre d'épaisseur, sur un morceau de culotte cuite et froide; parez-les de forme égale, et rangez-les symétriquement dans un plat à gratin, en cuivre étamé. Arrosez avec un peu de jus et de vin blanc, couvrez et faites-les chauffer sur feu très-doux.

Hachez 2 ou 3 échalotes et 2 bons oignons; faites-les revenir avec du beurre, dans une casserole; quand ils sont de belle couleur, ajoutez une poignée de champignons frais, également hachés; quelques minutes après, saupoudrez le hachis avec une pincée de farine, et mouillez avec un peu de jus ou du bouillon, mais en observant de tenir la sauce un peu épaisse; cuisez 10 minutes. Quand le bœuf est bien chaud, masquez-le avec le hachis; saupoudrez avec un peu de persil et de la mie de pain; poussez au four doux, et faites mijoter pendant un quart d'heure; servez le gratin dans ce plat même.

379. Ravioles de bœuf. *Desserte.* — Prenez un morceau de bœuf braisé (300 grammes); supprimez-en la graisse, hachez-le.

Faites revenir au beurre, tout doucement, 2 ou 3 cuillerées d'oignon haché; quand il est de belle couleur, ajoutez le double de son volume de champignons hachés; quand ceux-ci ont réduit l'humidité, assaisonnez, liez avec un peu de sauce; 2 minutes après, ajoutez la viande hachée; assaisonnez l'appareil, chauffez sans ébullition, liez avec 3 jaunes d'œuf; finissez-le, en incorporant une pincée de ciboulette et de persil hachés; laissez refroidir.

Avec cet appareil et de la pâte à nouilles abaissée mince, préparez de grosses ravioles de forme ronde, en les coupant avec un coupe-pâte de 4 centimètres de diamètre; plongez-les à l'eau bouillante et salée; après 3 à 4 minutes d'ébullition, retirez la casserole sur le côté; 5 à 6 minutes après, égouttez les ravioles, dressez-les par couches sur un plat, arrosez chaque couche avec du beurre cuit à la noisette mêlé avec un peu de sauce tomate légère; saupoudrez avec du parmesan râpé, et servez.

380. Fricadelles de bœuf. *Desserte.* — Parez un morceau de culotte de bœuf, bouillie ou braisée, mais froide; émincez la viande, hachez-la.

Hachez un gros oignon, faites-le revenir avec du beurre dans une casserole; saupoudrez avec une pincée de farine, et mouillez avec un peu de bouillon, de façon à former une sauce serrée; faites-la bouillir pendant 2 minutes; additionnez alors le bœuf haché; assaisonnez le hachis avec sel, poivre et muscade; chauffez sans faire bouillir; il doit alors se trouver de la consistance d'un appareil à croquette; ajoutez un peu de persil haché et quelques cuillerées de jambon cuit, coupé en petits dés; versez dans une terrine; quand il est froid, divisez-le en parties égales; avec celles-ci, formez des boulettes de la grosseur d'un œuf, roulez-les sur la table farinée; aplatissez légèrement, trempez dans des œufs battus, et panez-les. Faites chauffer du beurre dans une poêle, rangez les fricadelles sur le fond de celle-ci, l'une à côté de l'autre, et faites-les colorer des deux côtés; égouttez et dressez.

381. Pièce de bœuf à la génoise. — Faites glacer une petite culotte de bœuf, en procédant comme il est dit à l'art. 371; au moment de servir, découpez-la, dressez-la sur un plat, entourez-la avec une garniture de nouilles émincées, assaisonnées avec du beurre et du parmesan râpé; mas-

quez alors la viande et les garnitures avec une petite sauce tomate, mêlée avec un peu de jus ou de glace fondue.

382. Culotte de bœuf, glacée (dessin 109). — Désossez une pointe de culotte de bœuf, parez-la carrément ; ficelez-la, faites-la cuire aux trois

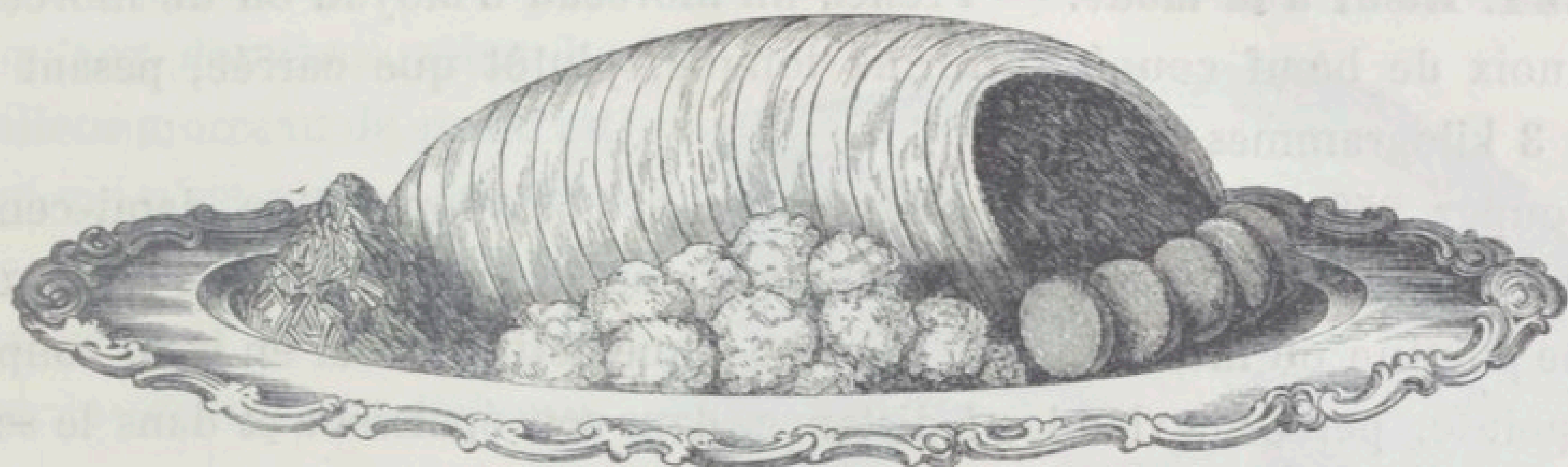


Fig. 109.

quarts dans la marmite du pot-au-feu ; égouttez-la alors, parez-la en dessous, placez-la dans une casserole longue, préalablement foncée avec des débris de graisse de bœuf et de gros légumes émincés; mouillez à moitié de hauteur avec du vin blanc ; posez la casserole sur le feu, faites réduire le liquide à glace ; mouillez de nouveau à la même hauteur avec du bouillon et du jus ; fermez la casserole, retirez sur feu très-doux, ou à la bouche du four. Finissez de cuire la viande tout doucement, en l'arrosant souvent ; quand elle est à point, la cuisson doit se trouver réduite en demi-glace ; égouttez alors la culotte sur un plafond, parez-la encore, découpez-la en tranches, passant de part en part ; reformez la pièce, dressez-la sur un plat, entourez-la avec une garniture composée de choux-fleurs, de carottes, de choux ou d'oignons glacés, et enfin avec une couronne de pommes de terre à la duchesse, placées à l'un des bouts; au bout opposé dressez un bouquet de haricots verts émincés : 4 garnitures suffisent. Glacez la viande au pinceau ; passez et dégraissez la cuisson, servez-la en saucière.

383. Côtes de bœuf, rôties ou braisées. — Si le morceau de côte doit être rôti, il faut simplement en couper la chaîne, ficeler la pièce et opérer comme pour le rosbif, en observant que cette partie de l'aloyau, proportions gardées, est toujours plus longue à cuire que la première.

Pour braiser un morceau de côte, supprimez-en les os de l'échine, et tenez la bavette courte ; ficelez la viande, faites-la braiser d'après la méthode or-

dinaire (voir art. 371). Avec un morceau de côte, braisé, on peut servir une garniture de légumes, une purée, ou du macaroni. Si la pièce est garnie, le jus de cuisson doit être servi séparément.

384. Bœuf à la mode. — Prenez un morceau d'aloyau ou un morceau de noix de bœuf coupé de forme longue, plutôt que carrée, pesant de 2 à 3 kilogrammes.

Coupez 250 grammes de lard frais, en gros lardons, d'un demi-centimètre carré, sur 3 à 4 centimètres de long ; assaisonnez. Avec un couteau à lame pointue ou même avec le manche d'une petite cuiller en bois, coupée en pointe, percez la viande, à distance, dans son épaisseur et dans le sens du fil de la viande ; dans ces trous, introduisez les lardons. Assaisonnez la viande, déposez-la dans une terrine, arrosez avec 3 petits verres de cognac, et faites-la macérer quelques heures ; puis égouttez-la, placez-la dans une casserole, avec 200 grammes de lard, râpé et fondu ; posez la casserole sur feu, faites revenir la viande, en la retournant ; quand elle est bien saisie, mouillez avec une demi-bouteille de vin blanc ; faites réduire le liquide de moitié, à bon feu ; mouillez de nouveau la viande à hauteur, avec du bouillon ; ajoutez alors un ou deux pieds de veau blanchis, divisés en deux parties ; ajoutez aussi la couenne du lard, blanchie et coupée, quelques clous de girofle et grains de poivre, un bouquet de persil, renfermant une feuille de laurier et un brin de thym : ajoutez enfin le cognac, ayant servi à mariner la viande. Écumez avec soin le liquide, faites bouillir pendant 10 minutes, retirez sur feu très-doux, ou mieux encore sur une paillasse de cendres chaudes, avec un peu de feu autour, de façon que le liquide ne fasse que frissonner ; posez un poids sur le couvercle. Trois heures après, ajoutez à la viande 4 grosses bonnes carottes, bien saines, bien propres, divisées en quartiers de la longueur de 3 centimètres. Une heure après, ajoutez quelques petits oignons légèrement colorés à feu vif, dans une poêle, avec un peu de beurre, sel et une pincée de sucre.

Au bout d'une heure le bœuf doit se trouver cuit, et le liquide, sensiblement diminué, doit former un jus de belle couleur et succulent.

Égouttez alors la viande ; débridez-la, dressez-la sur un plat, entourez-la avec les pieds de veau coupés, les couennes et les légumes.

Passez la cuisson au tamis, dégraissez-la, versez-en une partie sur la viande, envoyez le surplus dans une saucière.

385. Rosbif (dess. 110, 111). — Le rosbif est pris sur l'aloyau, c'est-à-dire, sur cette partie du bœuf qui, de la jonction de la cuisse avec les reins, remonte jusqu'aux dernières côtes. Le meilleur morceau du rosbif est celui qui n'est ni trop près des côtes, ni trop près de la culotte du bœuf ; il doit être pris dans le centre de l'aloyau. Le morceau, que représente le dessin, est tiré de cette partie ; mais pour obtenir un bon morceau de rosbif, tendre, juteux, il faut absolument que la viande soit de bonne qualité, et prise sur un jeune animal, gras ; il faut surtout,



Fig. 110.

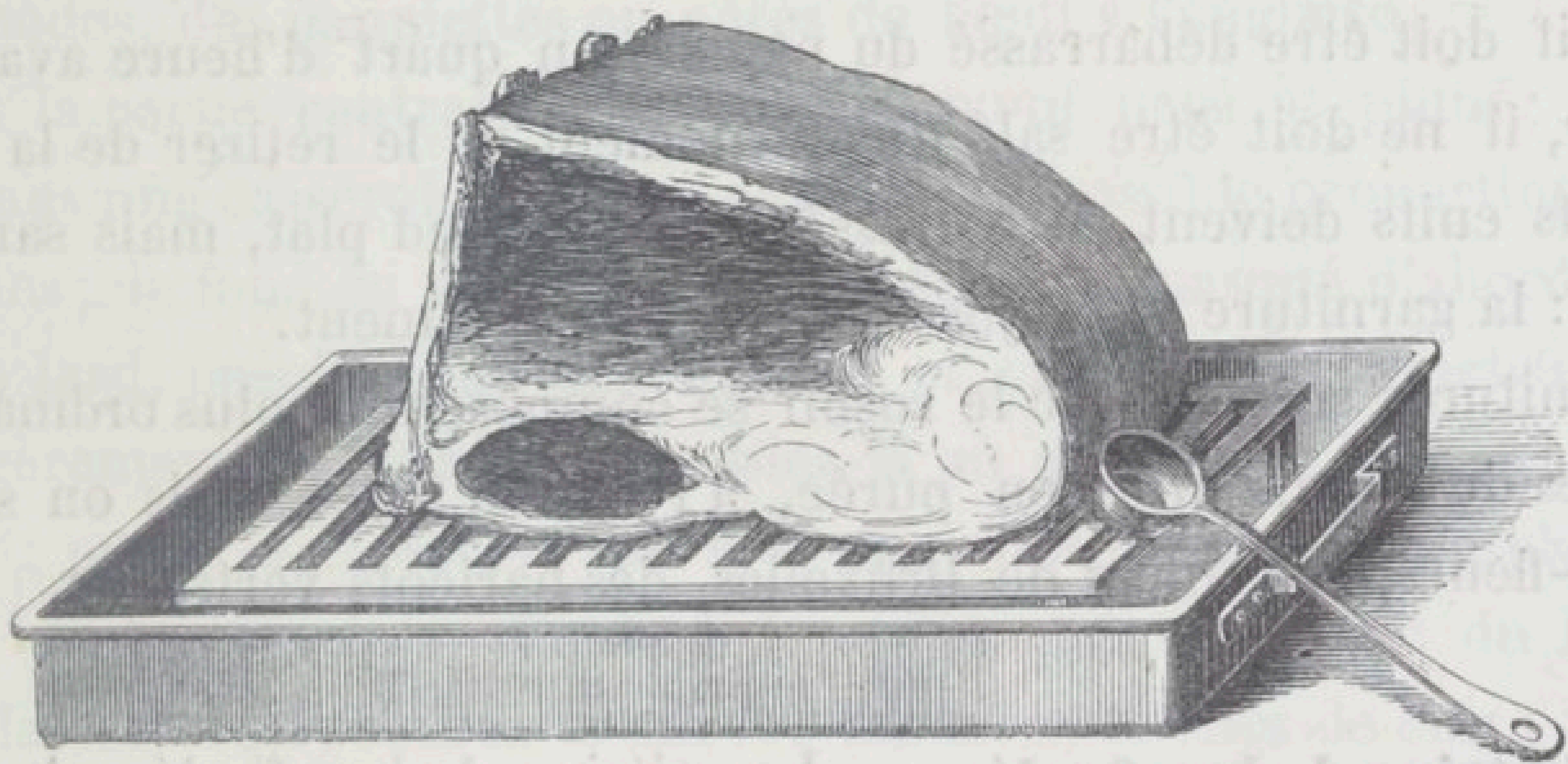


Fig. 111.

que cette viande soit mortifiée à point : un rosbif provenant d'un jeune animal serait cependant dur et coriace, si la viande n'était pas suffisamment mortifiée.

Quand le morceau est coupé, repliez la bavette en dessous du filet, ficelez la pièce, et enveloppez-la avec du papier graissé; faites-la rôtir à la broche ou au four. Si le rosbif doit être cuit à la broche ordinaire, traversez-le en long ou en travers, suivant son épaisseur, juste au-dessus de l'os

mitoyen du gros filet et du filet-mignon; soutenez-le avec 2 brochettes en fer, dont l'une en dessus, l'autre en dessous. Si le rosbif peut être cuit sur une broche à berceau, l'opération se simplifie.

Mais, à défaut de broche, le rosbif peut être cuit au four, dans un plat à rôtir ou un grand plafond à rebords ; pour que cette opération réussisse bien, le rosbif doit être posé sur une grille, disposée dans le plafond, mais assez élevée, pour que la graisse du plafond n'arrive pas à la hauteur de la viande. Un rosbif cuit dans ces conditions, arrosé souvent, retourné quelquefois, donne d'excellents résultats.

Si le rosbif est cuit à la broche, il doit également être souvent arrosé avec la graisse de la lèchefrite, mais en ayant soin de ne prendre que la graisse, car, en arrosant un rosbif avec de la graisse mêlée avec des parties humides, on s'expose à n'obtenir qu'un fort mauvais rôti.

Un rosbif du poids de 3 à 4 kilogrammes, qu'il soit cuit au four ou à la broche, exige une heure et demie de cuisson, si l'action du feu est bien dirigée et soutenue. Les viandes noires de bœuf ou de mouton, rôties, exigent d'être tenues *vert-cuites*, elles sont ainsi plus tendres et plus juteuses.

Le rosbif doit être débarrassé du papier, un quart d'heure avant de le débrocher, il ne doit être salé qu'au moment de le retirer de la broche. Les rosbifs cuits doivent être dressés sur un grand plat, mais sans jus ni garniture : la garniture et le jus sont servis séparément.

Les garnitures servies avec le rosbif se composent le plus ordinairement de pommes de terre, cuites en purée, à l'eau ou frites. Mais on sert aussi des choux-fleurs, des choux de Bruxelles, des haricots-verts, etc.

386. Poitrine de bœuf salée. — La poitrine de bœuf salée n'est pas un mets luxueux, mais il est excellent. Si on sale soi-même la viande, il faut la laisser 15 à 20 jours dans la saumure (V. Langues de bœuf salées).

Avant de cuire la poitrine, faites-la dégorger dans l'eau pendant quelques heures; puis cuisez-la à l'eau, comme les langues. Quatre heures après, retirez la casserole du feu; tenez la viande dans sa cuisson, pendant une heure encore; égouttez-la, retirez-en les os, dressez-la sur un plat avec un peu de jus; servez séparément un plat de purée de pois secs, de purée de pommes de terre, ou bien une garniture de choucroûte.

387. Tronçon de filet de bœuf braisé, à la jardinière (dess. 112). — Un filet de bœuf entier constitue un mets copieux, ne pouvant être servi qu'à un dîner nombreux ; dans un dîner où le nombre des convives est restreint, il convient de ne servir que la moitié ou un tronçon pris sur le milieu du

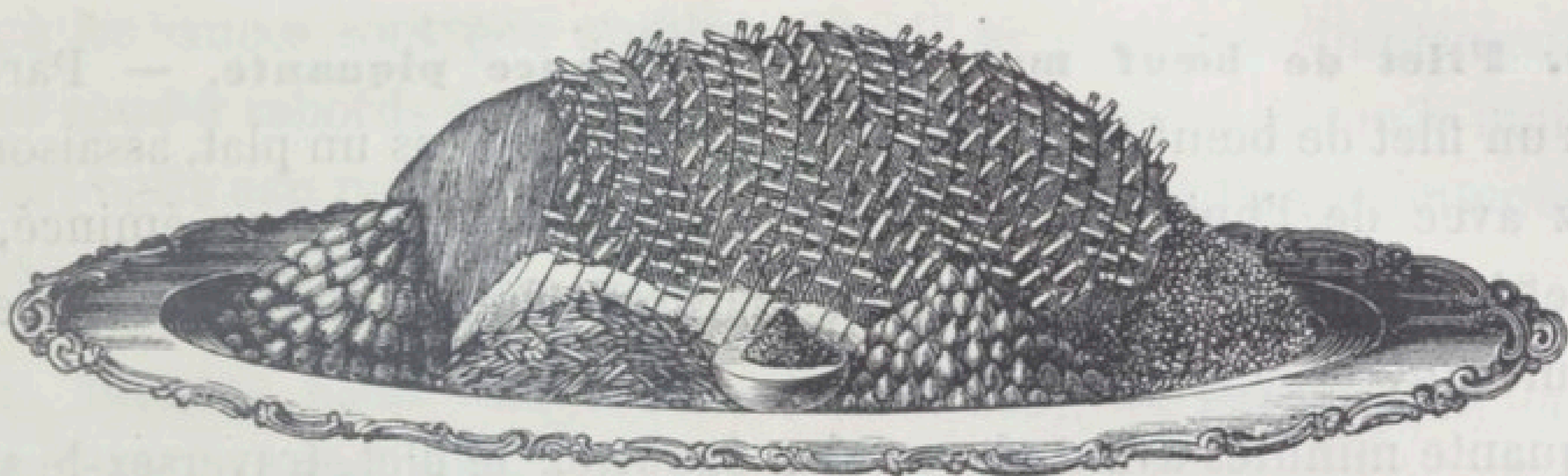


Fig. 112.

filet ; d'ailleurs les deux extrémités du filet qui restent disponibles, la tête et le bout, peuvent utilement être employées à préparer des petits mets de fantaisie, qui deviennent précieux dans l'ordinaire d'une maison, tels que : des tournedos, des paupiettes ou pâtés de bœuf à l'anglaise.

Prenez la partie centrale d'un filet de bœuf paré et piqué; placez la viande dans une casserole longue, autant que possible proportionnée à ses dimensions; le fond de cette casserole doit être masqué d'abord avec des débris de lard, ensuite avec des oignons et carottes en tranches épaisses; salez légèrement la viande, mouillez-la au quart de hauteur avec du vin blanc; posez la casserole sur feu vif, faites réduire le liquide à glace; mouillez de nouveau la viande à la même hauteur avec du bouillon; couvrez la casserole, retirez-la sur feu modéré; finissez de cuire le filet, en l'arrosant souvent. Au bout d'une heure et demie, égouttez-le, parez-le en dessous, et dressez-le sur un plat, entier ou découpé ; entourez-le avec une garniture à la jardinière. Passez et dégraissez la cuisson, liez-la avec un peu de sauce tomate, faites-la réduire à point, servez-la en saucière.

388. Aloyau salé. — Désossez la moitié d'un aloyau, après avoir retiré le filet-mignon ; frottez-le avec du sel, puis faites-le macérer pendant 20 à 25 jours dans une saumure préparée comme pour les langues de bœuf.

En sortant la viande de la saumure, lavez-la, mettez-la dans une casserole

avec de l'eau froide, et faites-la cuire, en procédant comme pour les jambons; quand elle est à peu près cuite, retirez-la du feu, en la laissant dans sa cuisson : une heure après, égouttez-la, parez-la, dressez-la sur un plat, soit avec une garniture de légumes frais ou secs, soit simplement avec une purée de légumes.

389. Filet de bœuf mariné et rôti, sauce piquante. — Parez et piquez un filet de bœuf (voir art. 29); déposez-le dans un plat, assaisonnez, arrosez avec de l'huile et jus de citron; ajoutez un oignon émincé, aromates et branches de persil; faites-le macérer pendant quelques heures, en le retournant.

Cinquante minutes avant de servir, égouttez le filet, traversez-le sur sa longueur avec une brochette en fer, fixez celle-ci sur la broche; faites rôtir le filet à feu vif, en l'arrosant avec sa marinade : la viande doit rester rosée et juteuse à l'intérieur. Salez légèrement le filet, débrochez-le, dressez-le sur un plat bien chaud; entourez avec des pommes de terre frites; envoyez en même temps une sauce piquante, mêlée avec le jus de la lèchefrite, dégraissé.

390. Filet de bœuf piqué, sauce madère. — Prenez un bon filet de bœuf, mortifié à point, paré et piqué (voir art. 29); masquez le fond d'un plat à rôtir, avec de la graisse de bœuf hachée et quelques légumes émincés; posez le filet sur ceux-ci, salez-le, mouillez avec la valeur d'un verre de bouillon; couvrez-le avec du papier beurré; poussez le plafond au four modéré, et cuisez le filet pendant trois quarts d'heure, une heure au plus, selon sa grosseur, mais en l'arrosant souvent avec sa graisse fondue. Quand il est à point, égouttez-le et dressez-le sur un plat, entourez-le avec une garniture de croquettes de pommes de terre ou toute autre; envoyez séparément la sauce suivante :

Sauce madère. — Avec les parures et les os du filet, quelques bonnes parures de veau ou de volaille, préparez un peu de bon jus; passez-le, dégraissez-le, et liez-le avec un peu de roux cuit (voir art. 85); tournez le liquide sur le feu jusqu'à l'ébullition, retirez aussitôt sur le côté, afin qu'il ne bouille que partiellement; ajoutez un bouquet garni, quelques parures de champignons. Une demi-heure après, dégraissez la sauce avec soin;

passez-la, faites-la réduire à feu vif; quand elle est liée à point, mêlez-lui peu à peu un demi-verre de bon madère; passez dans une petite casserole, tenez au bain-marie, en attendant de la servir : une sauce réduite ne doit plus bouillir, quand elle est finie.

Je donne plus loin (dessin 121) le modèle d'un *bain-marie* de petite cuisine, où les sauces sont peu nombreuses. Il se compose simplement d'un plafond roud à rebords élevés, ayant de l'eau chaude, jusqu'à moitié de hauteur; cette eau ne doit pas bouillir, mais elle doit être maintenue à un degré de chaleur très-élevé.

391. Filet de bœuf aux truffes (dessin 113). — Parez selon la règle un bon filet de bœuf mortifié à point. Cloutez-le sur le haut avec des truffes crues coupées en pointe d'un côté et carrées de l'autre. Assaisonnez le filet, et masquez-le en dessus avec des bardes de lard, soutenues avec de la ficelle.

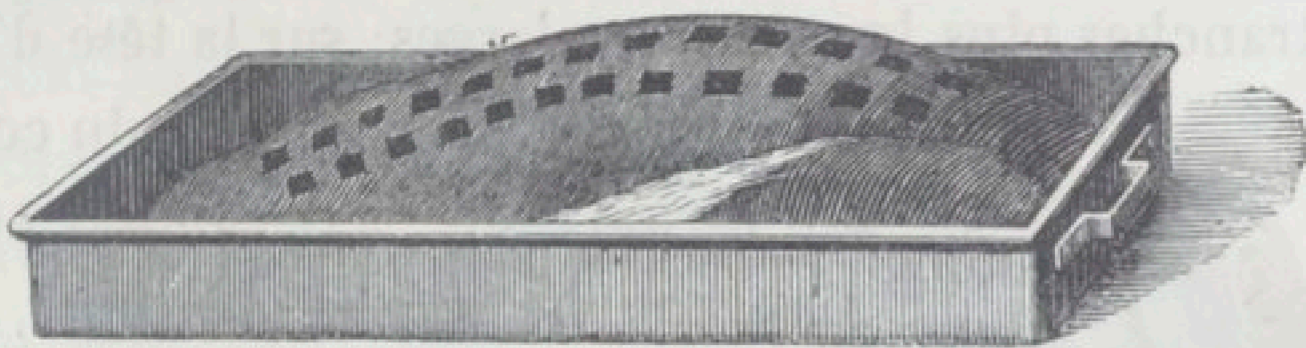


Fig. 113.

Masquez le fond d'un plafond à rôtir avec des débris de lard et de graisse, ainsi qu'avec quelques légumes émincés, et parures de truffes ; posez le filet dessus; arrosez-le avec un peu de bon fonds et un peu de vin blanc; cuisez au four modéré, en l'arrosant avec sa cuisson : il faut le cuire pendant une heure au moins selon l'épaisseur de la viande.

En le sortant du four, déballez-le, dressez-le sur un plat. Ajoutez un peu de bouillon au fonds de sa cuisson, passez et dégraissez-le; mêlez-lui quelques parures de truffes, un peu de madère et un peu de sauce brune ou jus lié ; cuisez pendant un quart d'heure; dégraissez encore, puis dressez-le et entourez-le avec une garniture de croquettes de pommes de terre; servez la sauce séparément.

392. Filet de bœuf, à la Châteaubriand. — Prenez un morceau de filet de bœuf paré, coupé sur le centre, ayant de 15 à 20 centimètres de longueur; piquez-le, couvrez-le en dessus avec du papier beurré ou du lard; placez-le sur un petit plafond beurré, dont le fond est masqué avec des débris de lard ou de graisse, et quelques légumes émincés; cuisez au

four pendant 45 minutes, en l'arrosant ; 10 minutes avant de le retirer, déballez-le, salez-le et finissez de le cuire ; glacez au pinceau, dressez sur un plat, masquez avec la sauce suivante :

Sauce Châteaubriand. — Faites revenir avec du beurre quelques échalotes hachées ; mouillez avec un verre de vin blanc sec ; faites réduire le liquide de moitié, mêlez-lui un peu de sauce brune ou jus lié ; donnez encore deux bouillons à la sauce, passez-la, finissez-la avec une pointe de cayenne, une pincée de persil haché et 4 cuillerées de moelle de bœuf, cuite et coupée en dés.

393. Paupiettes de filet de bœuf (dessin 114). — Coupez quelques tranches plus longues que larges, sur la tête d'un filet de bœuf paré ; battez ces tranches avec le plat du couperet, parez-les carrément, de forme égale ; assaisonnez et masquez-les d'un côté, avec une couche mince de farce de veau, mêlée avec un peu de fines-herbes ; roulez-les sur elles-mêmes, de façon à enfermer la farce ; liez-les avec du fil, et rangez-les dans un sautoir, faites-les revenir pendant quelques minutes, avec du beurre ; mouillez avec un peu de bouillon, et faites réduire celui-ci à glace ; ajoutez un peu de vin blanc et du bouillon ; faites cuire les paupiettes à feu modéré, et à court-mouillement, pendant 25 minutes : elles doivent alors se trouver bien glacées ; débridez-les, dressez-les sur un plat ; allongez leur cuisson avec un peu de jus lié, passez sur les paupiettes.

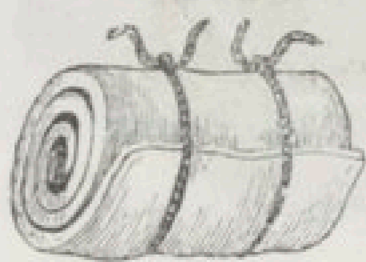


Fig. 114.

394. Tournedos, sauce béarnaise. — Prenez un morceau de filet de bœuf, du côté de la tête ; coupez les chairs en biais sur la longueur du filet, et en tranches minces ; battez-les légèrement, parez-les de forme égale ; assaisonnez et déposez-les dans un plat ; arrosez avec de l'huile et jus de citron, saupoudrez avec un oignon émincé, et quelques branches de persil ; laissez-les ainsi mariner pendant 2 heures, en les retournant souvent. — Faites chauffer du beurre et de l'huile, dans une casserole mince et plate ; rangez les tournedos dans la casserole, les uns à côté des autres, faites-les cuire à feu vif, en les retournant ; quand ils sont à point, égouttez-en la graisse ; arrosez avec un peu de glace liquide ; cuisez-les encore 2 minutes ; dressez-

les alors en couronne dans un plat chaud ; versez dans le milieu la sauce suivante :

Sauce béarnaise. — Hachez 2 à 3 échalotes, mettez-les dans une petite casserole, avec 3 cuillerées de vinaigre ou vin blanc ; cuisez jusqu'à ce que le liquide soit à peu près réduit ; laissez refroidir, ajoutez alors 4 jaunes d'œuf crus et un peu de glace de viande ; broyez le tout, et ajoutez peu à peu 125 grammes de beurre ; tournez la sauce sur feu doux, afin de la lier, sans la faire bouillir ; quand elle est à point, retirez-la, et finissez-la avec une pincée de feuilles d'estragon hachées. — On peut supprimer la glace, et servir la sauce simplement avec l'estragon haché.

395. Pâté de bœuf, à l'anglaise (dessin 114). — Coupez un morceau de filet de bœuf, en petits bifstecks ; assaisonnez avec sel et poivre. Masquez le fond d'un plat à tarte, avec une couche de pommes de terre crues, pelées, coupées en tranches ; assaisonnez aussi ; puis rangez les bifstecks sur ces pommes de terre ; ajoutez quelques œufs durs, coupés en moitiés ou en quarts ; glissez au fond du plat un peu de bon jus froid. Humectez les bords du plat avec un peu d'eau, masquez avec une bande de pâte feuilletée ; humectez également cette pâte.

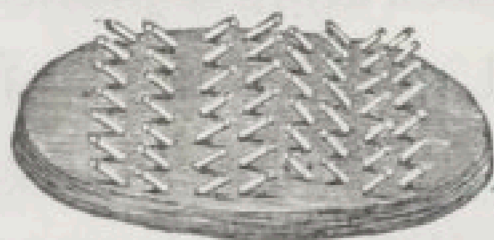


Fig. 115.

Préparez une abaisse mince et ronde, aussi en pâte feuilletée ; avec cette abaisse, couvrez les viandes du pâté ; appuyez l'abaisse sur les bords du plat, rognez la pâte à l'aide d'un couteau, ciselez-la tout autour sur les bords ; faites un petit trou sur le centre du dôme, et disposez, autour de ce trou, une rosace de feuilles imitées en pâte. Posez le pâté sur un plafond ; poussez-le à four modéré, mais bien atteint ; un quart d'heure après, couvrez-le avec du papier, cuisez-le pendant une heure et quart. Servez le pâté sur un plat.

396. Grenadins de filet de bœuf, aux truffes (dessin 116). — Coupez en biais, sur les parties les plus épaisses d'une tête de filet de bœuf,

4 à 5 tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur, de forme ovale ; battez-les légèrement ; parez-les correctement, puis piquez-les sur une surface avec des truffes crues. Assaisonnez les grenadins, rangez-les dans une casserole plate, beurrée ; posez la casserole sur feu vif ; 4 à 5 minutes après, poussez-les au four, et finissez de les cuire ; en les sortant, égouttez la graisse, arrosez avec 2 cuillerées de madère et un peu de glace fondue ; faites réduire le liquide, et dressez les grenadins sur un plat ; mettez les pelures de truffes dans la casserole ; ajoutez un verre de madère, un demi-verre de jus et un bouquet de persil garni. Faites bouillir le liquide pendant 5 à 6 minutes, passez-le au tamis ; liez-le alors avec un petit morceau de beurre manié ; ajoutez les truffes, cuisez-les quelques minutes seulement, puis versez la sauce et les truffes autour des grenadins.


Fig. 116.

397. Bifstecks hachés.—Supprimez la peau dure et les parties nerveuses d'un morceau de tête de filet de bœuf (500 grammes); coupez les viandes en morceaux, hachez-les. — Hachez 200 grammes de graisse de rognons de bœuf, mêlez-la avec la viande ; hachez encore l'appareil, assaisonnez et divisez-le en parties de la grosseur d'un œuf ; roulez celles-ci sur la table farinée, en leur donnant une forme ronde ; aplatissez-les légèrement, rangez-les à mesure dans une casserole plate, dont le fond est beurré et saupoudré avec un peu d'oignon haché. Cuisez les bifstecks, en les retournant ; dressez-les sur un plat. Allongez la cuisson avec un peu de jus lié ; faites-la bouillir ; versez-la sur les bifstecks.

398. Bifstecks aux oignons. — Coupez et parez 4 bifstecks, en les tenant un peu plus minces que ceux qu'on fait griller ; assaisonnez avec sel et poivre, rangez-les dans un sautoir mince, beurré.

Émincez 2 ou 3 oignons ; cuisez-les avec du beurre, dans une poêle, sur feu très-doux : ils doivent être de belle couleur.

Cuisez les bifstecks sur feu vif, en les retournant ; quand ils sont à point, ajoutez les oignons cuits ; arrosez avec un peu de glace fondue, donnez deux bouillons et servez.

399. Bifstecks grillés, à la moelle (dess. 117, 118). — Pour obtenir les

bifstecks succulents, il faut absolument les couper sur le centre d'un filet mortifié à point. Les bifstecks coupés sur la tête ou le bout du filet sont généralement secs. Je donne ici la démonstration du bifsteck paré, et de celui qui ne l'est pas.

Faites scier un os à la moelle en deux ou trois parties, faites-les dégorger, mettez-les dans une casserole avec du bouillon de la marmite, cuisez à feu très-doux pendant trois quarts d'heure.

Coupez les bifstecks, en leur donnant l'épaisseur d'un centimètre et demi;

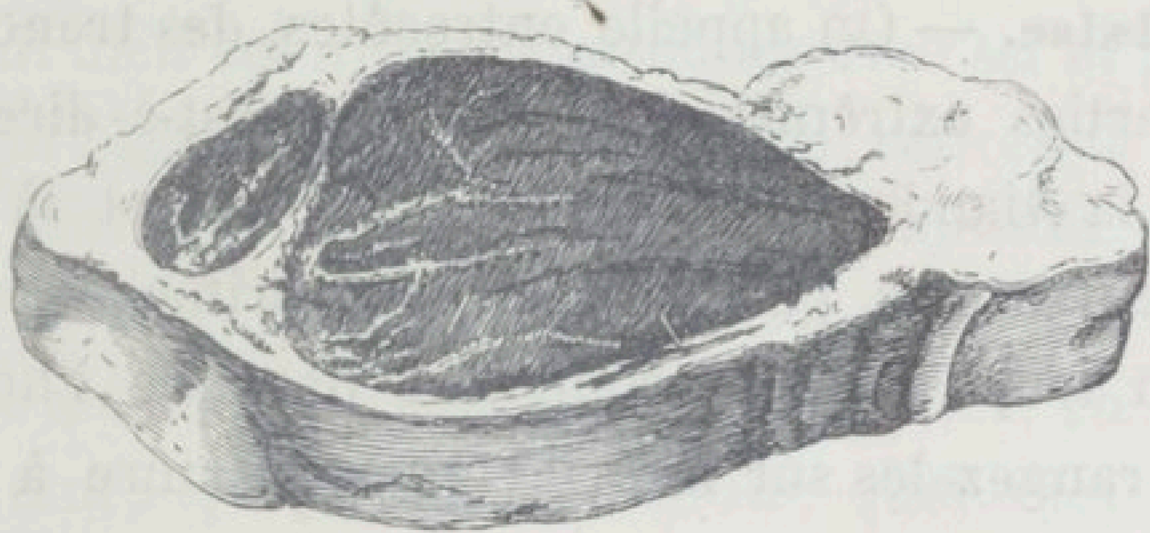


Fig. 117.



Fig. 118.

supprimez-en la chaîne ; retirez-en les peaux nerveuses ; battez légèrement, avec le couperet, et parez-les bien ronds, en laissant un peu de graisse sur le côté ; assaisonnez avec sel et poivre, roulez-les dans du beurre fondu ou de l'huile, rangez-les l'un à côté de l'autre, sur un gril ; faites-les cuire à bon feu, pendant 10 à 12 minutes, en les retournant ; retirez-les, aussitôt qu'en les appuyant avec le doigt, la chair offre une légère résistance ; dressez-les à cheval sur un plat ; placez entre chacun d'eux une belle tranche de moelle de bœuf cuite, assaisonnée avec un peu de cayenne, et glacée au pinceau ; glacez également les bifstecks, mais servez-les sans jus.

Les bifstecks grillés peuvent aussi être servis avec une garniture de pommes de terre ou du cresson. — L'art de cuire les bifstecks à point, n'est pas une opération qu'on réussit du premier coup : elle exige d'être étudiée avec attention.

400. Rumpstecks, au beurre d'anchois. — Avec un couteau bien effilé, coupez transversalement des tranches sur la pointe d'une culotte de bœuf, tendre, mortifiée à point, en leur donnant l'épaisseur d'un bifsteck ; assaisonnez avec sel et poivre, humectez avec de l'huile ou du beurre fondu,

rangez-les sur le gril et faites-les griller à bon feu, pendant 12 à 14 minutes, en les retournant. Dressez-les alors sur un plat bien chaud, posez sur chacun d'eux une tranche de beurre d'anchois, ainsi préparé :

Beurre d'anchois. — Retirez l'arête à 5 ou 6 anchois propres; hachez ou pilez les filets avec trois fois leur volume de beurre; passez l'appareil au tamis, mêlez-lui un peu de persil haché; quand le mélange est opéré, roulez le beurre en bouchon, faites-le bien refroidir, puis coupez-le en tranches épaisses.

401. Entrecôtes à la bordelaise. — On appelle entrecôtes, des tranches de viande coupées sur les parties extrêmes de l'aloyau, c'est-à-dire le bout des côtes. — Choisissez la viande tendre et mortifiée : c'est là un point essentiel. Coupez les entrecôtes peu épaisses, supprimez-en les os et les parties nerveuses ou trop grasses; roulez-les dans de l'huile, assaisonnez avec sel et poivre; rangez-les sur le gril, faites-les cuire à bon feu. Cinq minutes après, retournez-les; posez alors sur chacune d'elles, dans le creux que forme la viande par la rétraction qu'elle a subie d'un côté, la valeur d'une cuillerée à café d'échalotes hachées, avec deux fois ce volume de moelle de bœuf crue ; 7 à 8 minutes après, retirez les entrecôtes du gril, dressez-les sur un plat chaud, envoyez-les à l'instant.

Les entrecôtes grillées peuvent être servies comme les bifstecks grillés, c'est-à-dire, à la maître d'hôtel, à la Colbert, au beurre d'anchois; elles peuvent encore être entourées avec une garniture de pommes de terre frites ou coupées rondes et cuites au beurre.

402. Entrecôte en papillote. — Coupez une entrecôte sur le bout de l'aloyau d'un jeune bœuf; parez-la, assaisonnez et arrosez-la avec de l'huile; faites-la mariner pendant quelques heures. — D'autre part, émincez une julienne, un peu épaisse, composée d'oignons, de carottes, racines de céleri; faites-les revenir à feu très-doux, avec du beurre ou du lard fondu; assaisonnez, ajoutez une gousse d'ail, quelques champignons également coupés en julienne. Quand les légumes ont réduit toute l'humidité, retirez-les du feu.

D'autre part, placez l'entrecôte dans un sautoir avec du beurre, cuisez-la à moitié seulement; retirez-la, masquez-la des deux côtés avec les légumes,

posez-la sur une feuille de papier coupée et huilée; enfermez-la dans le papier, en plissant les bords de celui-ci, puis posez la papillote sur un gril ou sur un plat à gratin graissé avec du lard fondu; poussez le plat à four doux, tenez-le ainsi pendant 20 à 25 minutes, et servez-le.

403. Étuvée de bœuf. — Coupez en morceaux 750 grammes de muscle ou gîte de bœuf. — Hachez et faites fondre 200 grammes de lard, ajoutez un oignon haché, 100 grammes de jambon cru, aussi haché, puis les morceaux de bœuf; faites revenir les viandes à bon feu, jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées; assaisonnez avec sel et poivre, mouillez avec un verre de vin blanc; couvrez la casserole, retirez-la sur feu très-doux ou à la bouche du four. Une heure après, ajoutez au ragoût 2 tomates pelées, égrenées et coupées, une gousse d'ail, une feuille de laurier. Continuez à cuire ainsi les viandes pendant 3 heures, en ajoutant un peu de bouillon, à mesure que le jus est réduit; quand les viandes sont aux trois quarts cuites, ajoutez une petite garniture de pieds de céleri, tendres, coupés en quartiers et blanchis. Au moment de servir, dégraissez la cuisson et dressez le ragoût.

404. Émincé de bœuf à l'anglaise. *Desserte.* — Prenez un morceau de *culotte* de bœuf, bouillie ou braisée, mais froide; divisez la viande en tranches minces; farinez-les des deux côtés.

Versez dans une casserole plate quelques cuillerées de sauce brune légère; faites-la bouillir, mêlez-lui une pincée de poivre et un peu de harvey-sauce, puis les tranches de bœuf; chauffez celles-ci avec des cendres chaudes sur le couvercle et à feu doux; dressez-les, et masquez avec la sauce.

405. Émincé de bœuf au raifort. *Desserte.* — Prenez un morceau de culotte de bœuf cuite et froide, divisez-la en tranches minces. Émincez quelques gros oignons, mettez-les dans une casserole avec du beurre, assaisonnez avec sel et poivre, faites revenir de belle couleur; mouillez alors à couvert avec du vin blanc et du jus; cuisez à feu modéré; un quart d'heure après, liez-les avec un peu de sauce, et retirez-les du feu; ajoutez une pincée de persil haché, une pointe de cayenne; rangez aussitôt les tranches de bœuf dans un plat à gratin, par couches, masquez chaque couche avec une partie

des oignons, en les saupoudrant avec un peu de mie de pain et une pincée de racines de raifort hachées; masquez également le dessus avec le restant des oignons, saupoudrez ceux-ci avec de la mie de pain, poussez le plat à four doux; 20 minutes après, sortez-le, posez-le sur un autre plat, et servez.

106. Bœuf grillé à la diable. *Desserte.* — Coupez en tranches, pas trop minces, le bout d'une culotte de bœuf, bouillie ou braisée, mais froide; parez-les sans retirer la graisse; salez-les, roulez-les dans de l'huile, mêlée avec de la moutarde et du poivre : celui-ci doit un peu dominer. Appuyez alors chaque tranche sur une couche de mie de pain râpée, rangez-les à mesure sur le gril, chauffez-les à feu doux, en les arrosant avec de l'huile, à l'aide d'un petit bouquet de persil en guise de pinceau. Quand les tranches sont bien chaudes et légèrement rissolées, dressez-les sur un plat chaud; masquez le fond de celui-ci avec un peu de bon jus aigre ou sauce piquante.

107. Boulettes de bœuf. *Desserte.* — Prenez un morceau de bœuf cuit, refroidi; retirez-en les parties dures; hachez les viandes, ajoutez un tiers de leur volume de mie de pain, ramollie au bouillon, bien exprimée; 2 cuillerées d'oignon haché, revenu avec du beurre; ajoutez du sel, des épices, une pincée de persil haché; liez le hachis avec une liaison de quelques jaunes; prenez-le alors par parties égales de la grosseur d'un œuf, arrondissez-les, en les roulant sur la table farinée; aplatissez-les, trempez-les dans des œufs battus, et panez-les à la mie de pain; faites-les colorer des deux côtés dans la poêle, avec du beurre ou du saindoux; dressez-les en buisson sur un plat ou autour d'une garniture de légumes.

108. Amourettes de bœuf à la Villeroi. — On appelle *amourette* la moëlle épinière du bœuf.

Parez 4 à 500 grammes d'amourettes, en supprimant l'épiderme qui les enveloppe; faites-les dégorger pendant quelques heures; mettez-les dans une casserole avec de l'eau, du sel, un oignon émincé, un filet de vinaigre; faites bouillir le liquide. Quelques minutes après, retirez-les du feu; laissez-les refroidir dans leur cuisson; égouttez-les ensuite, distribuez-les en tronçons de 3 à 4 centimètres; assaisonnez avec sel et épices; trempez-les, tour à tour, dans une sauce villeroi réduite à point, bien chaude; enlevez

les tronçons avec une fourchette, et rangez-les sur une plaque, l'un à côté de l'autre. Quand la sauce est froide et raffermie, détachez les amourettes de la plaque, à l'aide de la lame d'un couteau; roulez-les dans de la panure, trempez-les dans des œufs battus, et panez-les encore. — Au moment de servir, plongez les amourettes, par petites quantités à la fois, à grande friture chaude ; quand elles sont de belle couleur, égouttez et dressez-les.

409. Amourettes aux morilles, dans une bordure de pommes de terre. — Cuisez 2 douzaines de bonnes morilles fraîches, avec du beurre et jus de citron; ajoutez alors 5 à 600 grammes d'amourettes cuites (art. 407); assaisonnez avec sel, poivre et muscade; liez avec un peu de sauce ou jus lié ; faites mijoter sur feu doux pendant un quart d'heure; finissez le ragoût avec une pincée de persil haché et le jus d'un citron, dressez-le dans une bordure de pommes de terre (v. aux légumes) renversée sur un plat.

410. Mufle de bœuf à la sauce piquante. — Ce qu'on appelle *mufle* de bœuf, c'est cette partie molle qui se trouve à l'extrémité du museau, à laquelle on laisse adhérer le palais ; le mufle de bœuf est d'une grande ressource pour la cuisine bourgeoise, car il est peu coûteux et excellent, s'il est bien apprêté.

Flambez un mufle de bœuf; faites-le dégorger pendant quelques heures; mettez-le dans une casserole avec de l'eau, faites bouillir le liquide; égouttez alors le mufle, épongez-le, grattez-en les surfaces intérieures, afin d'en retirer la peau blanche; faites-le cuire, en procédant comme il est dit pour la tête de veau, mais en ayant soin de retirer le filet du palais, aussitôt qu'il est cuit. Quand le mufle de bœuf est à point, égouttez-le, coupez-le en moyens carrés, ainsi que le palais; mettez ces viandes dans une casserole; mouillez à peu près à hauteur avec une sauce piquante ou sauce hachée; faites mijoter pendant un quart d'heure sur feu très-doux; dressez ensuite sur un plat chaud.

411. Mufle de bœuf au cary. — Prenez un mufle de bœuf cuit; divisez-le en moyens carrés. Hachez un oignon, faites-le revenir dans une casserole avec du beurre ou du saindoux, sans lui faire prendre couleur; ajoutez alors les viandes, faites-les revenir, en les sautant; assaisonnez, saupoudrez avec 2 cuillerées de farine et autant de poudre de cary. Deux minutes

après, mouillez le ragoût (hors du feu et peu à peu) avec du bouillon chaud et du vin blanc; ajoutez un bouquet garni d'aromates; tournez le liquide sur feu jusqu'à l'ébullition ; retirez aussitôt la casserole sur le côté; 25 minutes après, dégraissez le ragoût, liez-le avec 2 ou 3 jaunes d'œuf, délayés avec de la crème ; finissez avec le jus d'un citron, dressez dans une bordure de riz.

412. Cœur de bœuf à la daube. — Coupez en gros carrés un cœur de bœuf ; supprimez-en le sang, essuyez-le, puis lardez-le avec des filets de jambon cru, entrelardé ; déposez les viandes dans une terrine, assaisonnez avec sel et poivre, arrosez avec un verre de vin blanc; faites-les macérer pendant quelques heures.

Hachez 250 grammes de lard, faites-le fondre dans une marmite en terre, ajoutez les viandes, faites-les revenir pendant 10 à 15 minutes ; mêlez-leur ensuite toute la marinade, un bouquet d'aromates, quelques petits oignons. Couvrez la marmite avec un rond de fort papier, puis avec une assiette; retirez-la sur des cendres chaudes; cuisez pendant 3 heures, à feu très-doux, comme le bœuf à la mode. Au moment de servir, dégraissez la cuisson, mêlez-lui une petite poignée de câpres confites, versez-la sur les viandes après avoir retiré le bouquet ; servez aussitôt.

413. Os à la moëlle. — Faites scier 2 os de cuisse de bœuf, en tronçons d'une égale longueur (7 à 8 centimètres); ratissez-en la surface, faites-les dégorger à l'eau froide, et fermez-en les deux extrémités avec un petit linge ficelé; placez-les ensuite dans une casserole, couvrez largement avec du bouillon de la marmite ; faites bouillir le liquide, retirez-le aussitôt sur le côté du feu, afin de le maintenir bouillant, pendant une heure et demie. Au moment de servir, égouttez les os, retirez-en les petits linges, puis dressez-les sur une serviette. Envoyez séparément une assiette de minces tranches de pain grillées et chaudes.

414. Petits vol-au-vents de palais de bœuf (dess. 119). — J'ai donné plus haut la méthode pour préparer les petits vol-au-vents.

Prenez 2 ou 3 palais de bœuf, cuits et refroidis, coupez-les en petits dés ;

déposez le salpicon dans une petite casserole, ajoutez un tiers de son volume de champignons cuits, coupés comme les viandes. Versez dans une casserole quelques cuillerées de béchamel, finie au moment, passée au tamis; faites-la réduire, en la tournant et lui incorporant quelques cuillerées de glace fondue; quand elle est de bon goût et crémeuse, liez le salpicon avec elle; tenez la casserole au bain-marie. Au moment de servir, chauffez bien les vol-au-vents, garnissez-les avec l'appareil, et ornez-les en dessus avec une couronne de petites quenelles rondes poussées au cornet, ayant sur son centre une petite truffe ronde; dressez-les en pyramide sur une serviette pliée.

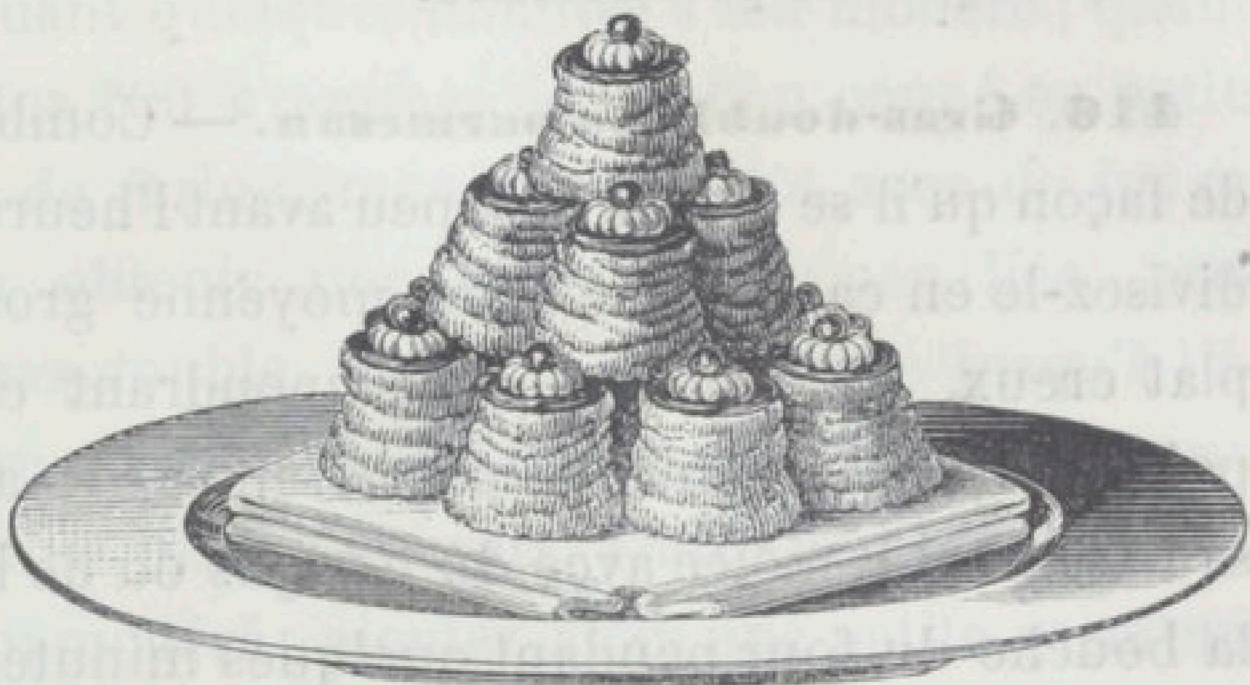


Fig. 119.

415. Gras-double à la lyonnaise. — Choisissez un morceau de bon gras-double de bœuf, épais, blanc; faites-le dégorger; mettez-le dans une casserole avec de l'eau, et chauffez celle-ci jusqu'à l'ébullition; égouttez alors le gras-double, grattez-le avec soin sur la surface spongieuse, lavez-le à plusieurs eaux, puis coupez-le en larges carrés; déposez ceux-ci dans une casserole ou une marmite en terre, avec de l'eau en suffisante quantité pour les couvrir; ajoutez un verre de vin blanc, un peu de sel, un oignon piqué de clous de girofle, un bouquet de persil garni d'aromates; faites bouillir le liquide, retirez la marmite sur le côté du feu; continuez l'ébullition très-douce pendant 7 à 8 heures, à vase couvert.

Quand le gras-double est cuit, prenez-en la valeur de 6 à 700 grammes; rafraîchissez-le à l'eau froide, épongez-le, distribuez-le en carrés longs (3 centimètres sur 1 de large).

Émincez 2 gros oignons, mettez-les dans une poêle avec du beurre ou de l'huile, faites-les revenir tout doucement, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés; ajoutez alors le gras-double; assaisonnez avec sel et poivre, cuisez-le, en le sautant, jusqu'à ce que l'oignon soit bien atteint et le gras-

double de belle couleur; finissez avec un filet de vinaigre ou le jus de 2 citrons, un peu de persil haché.

416. Gras-double au parmesan. — Combinez la cuisson du gras-double, de façon qu'il se trouve cuit peu avant l'heure de le servir; égouttez-le alors, divisez-le en carrés longs, de moyenne grosseur; rangez ceux-ci dans un plat creux, par couches, en saupoudrant chaque couche avec un peu de poivre et une poignée de parmesan râpé; arrosez avec un peu de bonne sauce tomate, mêlée avec du bon jus ou de la glace fondue; tenez le plat à la bouche du four pendant quelques minutes, envoyez-le aussitôt.

417. Gras-double grillé, sauce ravigote. — Prenez du gras-double cuit, propre, bien blanc; distribuez-le en carrés de 5 à 6 centimètres; assaisonnez avec sel et poivre, arrosez avec du beurre fondu ou de l'huile, panez-les, faites-les griller tout doucement, en les arrosant aussi avec de l'huile ou du beurre, jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur; dressez-les alors sur un plat, envoyez séparément une sauce ravigote.

418. Gras-double à la poulette. — Coupez en carrés longs la valeur de 5 à 600 grammes de gras-double cuit. Hachez un gros oignon, faites-le revenir avec du beurre, dans une casserole; quand il est de couleur blonde, mêlez-lui le gras-double coupé; assaisonnez celui-ci, faites-le revenir, en le sautant, jusqu'à ce qu'il ait réduit son humidité; saupoudrez alors avec 2 cuillerées de farine, et mouillez peu à peu, avec du bouillon chaud; tournez le ragoût jusqu'à l'ébullition; additionnez un bouquet de persil garni d'aromates; 2 minutes après, retirez sur feu modéré, cuisez pendant 25 minutes; enlevez ensuite le gras-double avec la fourchette, placez-le dans une autre casserole; faites réduire la sauce à point, en la tournant; liez-la avec une liaison de 3 jaunes, passez-la au tamis sur le gras-double. Finissez le ragoût, en incorporant un morceau de beurre, une pincée de poivre, persil haché, muscade et jus de citron.

419. Gras-double à la piémontaise. — On emploie indifféremment le gras-double de bœuf ou de veau. — Grattez d'abord le gras-double, faites-le blanchir, cuisez-le aux trois quarts (voir art. 415), égouttez-le, rafraîchissez et épongez-le, coupez-le en petits carrés longs.

Hachez un oignon; mettez-le dans une casserole avec du beurre ou du saindoux, faites-le revenir pendant quelques minutes à feu modéré; quand il est de couleur blonde, ajoutez 200 grammes de jambon coupé en petits dés; saupoudrez avec un peu de farine, mouillez aussitôt avec du jus ou de bon bouillon, de façon à obtenir une petite sauce peu liée, proportionnée à la quantité de gras-double. Tournez cette sauce jusqu'à l'ébullition, afin qu'elle soit lisse et sans grumeaux; puis ajoutez le gras-double : il doit se trouver mouillé juste à couvert. Faites bouillir le ragoût pendant un quart d'heure, à feu modéré; ajoutez alors une petite garniture de haricots frais (à moitié cuits) ou des petits-pois; assaisonnez, finissez de cuire tout doucement. En dernier lieu, ajoutez un peu de sauce tomate, une pointe d'ail et persil haché; dressez aussitôt.

420. Gras-double à la provençale. — Cuisez ou achetez un morceau de gras-double cuit, blanc et épais; coupez-le en filets de 3 centimètres de longueur et pas trop minces. Émincez 2 ou 3 oignons, mettez-les dans une poêle avec du beurre ou de l'huile; salez légèrement et faites revenir sur feu très-doux, jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre couleur; à ce point, ajoutez le gras-double; saupoudrez avec du poivre rouge d'Espagne, faites-le revenir, en le sautant, jusqu'à ce qu'il soit légèrement coloré; mouillez alors avec quelques cuillerées de sauce tomate et un peu de bon jus; donnez quelques bouillons et servez.

421. Queue de bœuf grillée. — Une queue de bœuf qu'on veut manger grillée peut, sans inconvénient, être cuite dans le pot-au-feu; on en tire ainsi un double emploi. — Divisez la queue en tronçons; faites-les dégorger pendant quelques heures, blanchissez-les ensuite et faites-les cuire dans du bouillon léger ou dans la marmite; égouttez et laissez-les refroidir; choisissez les morceaux les plus épais, parez et assaisonnez; roulez-les dans du beurre fondu et ensuite dans la panure; faites-les griller à feu doux et servez avec une sauce piquante ou jus aigre.

422. Queue de bœuf aux légumes. — Divisez en tronçons une grosse queue de bœuf, en coupant à la jointure. Lavez et faites-les blanchir,

égouttez et rafraîchissez ; mettez-les dans une casserole avec du beurre, et faites-les revenir à feu vif pendant 10 minutes ; salez légèrement, ajoutez grains de poivre et girofles ; mouillez avec 2 verres de vin blanc léger, et faites réduire le liquide à peu près à glace ; mouillez alors à hauteur des viandes avec du bouillon, écumez et laissez bouillir le liquide ; couvrez la casserole et retirez-la sur feu très-doux. Deux heures après, ajoutez 4 à 5 grosses carottes coupées sur le travers en morceaux réguliers, et une quinzaine de moyens oignons d'égale grosseur, préalablement colorés ; continuez l'ébullition jusqu'à ce que les légumes et la viande soient cuits : le jus doit alors se trouver succulent et réduit en demi-glace. Enlevez d'abord les morceaux de queue, dressez-les sur un plat ; retirez ensuite les légumes avec précaution et dressez-les autour de la viande ; passez le jus, dégraissez-le et versez-le dans le plat.

423. Langue de bœuf, à la bordelaise, dans une bordure de pommes de terre. — Coupez un morceau de langue de bœuf salée et cuite, en filets d'un centimètre carré, sur 4 de long ; tenez-les à couvert dans une casserole. Coupez aussi en gros filets 2 à 3 douzaines de grosses cèpes bien propres, mettez-les dans une poêle avec de l'huile ; faites-les revenir, en les sautant ; assaisonnez avec sel, poivre et une gousse d'ail entière ; quand elles sont cuites, ajoutez les filets de langue ; sautez-les encore pendant 10 minutes sur feu modéré, finissez-les avec un peu de persil ou du fenouil haché ; enlevez la gousse d'ail, et dressez le ragoût dans une bordure de pommes de terre (voir au chapitre des légumes).

424. Langue de bœuf en miroton. *Desserte.* — Coupez en tranches une demi-langue de bœuf non salée, cuite ; parez correctement ces tranches, tenez-les à couvert sur un plat. — Émincez 3 gros oignons, mettez-les dans une casserole avec du beurre, une échalote hachée, une gousse d'ail entière, un bouquet d'aromates ; faites-les revenir à feu très-doux, afin de les colorer ; assaisonnez, saupoudrez avec une pincée de farine, mouillez avec un peu de jus et de vin blanc, en tenant la sauce légère ; cuisez pendant 10 minutes ; ajoutez alors les tranches de langue ; assaisonnez avec sel et poivre ; couvrez la casserole, retirez-la sur feu très-doux. Un quart d'heure après, retirez la gousse d'ail et le bouquet, dressez les tranches de langue sur

un plat ; mêlez à la sauce une pincée de persil haché, et versez-la aussitôt sur les viandes.

425. Langue à l'écarlate froide, à la gelée (dess. 120). — Cuisez à l'eau une grosse langue salée ; en la sortant de la cuisson, placez-la entre deux plafonds avec un poids dessus, faites-la refroidir sous presse ; puis retirez-en la

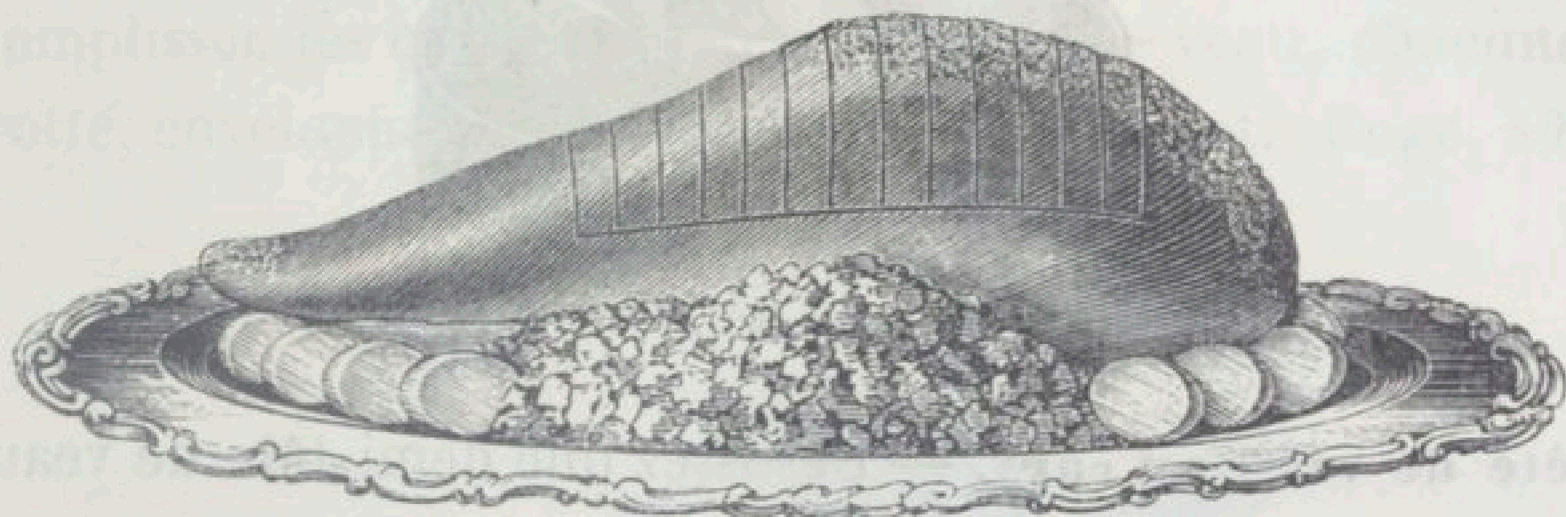


Fig. 120.

peau, et parez-la ; enlevez alors sur son épaisseur, une entaille s'arrêtant à une petite distance des bouts et du dessous de la langue ; découpez ce morceau en tranches, et remettez-le en place ; glacez la langue au pinceau, dressez-la sur un plat long, avec les deux bouts appuyés sur le fond de celui-ci ; soutenez-la en dessous avec un croûton de pain frit, collé sur le plat et masqué avec du beurre ; entourez-la des deux côtés avec une couche de gelée hachée, et sur celle-ci, dressez une chaîne d'escalopes de volaille ou de veau, simplement glacées au pinceau ou nappées à la gelée ; dressez sur le centre un bouquet de gelée hachée ou de cresson.

426. Langue de bœuf à l'écarlate, purée de marrons. — Rafraîchissez et faites cuire à l'eau une langue de bœuf salée ; quand elle est tendre, égouttez-la ; supprimez-en la peau, placez-la dans une casserole avec un peu de vin et de glace de viande fondue ; faites réduire le liquide à feu doux, en la retournant. Quand la langue est glacée à point, de belle couleur, dressez-la sur une purée de marrons, un peu consistante ; mêlez un peu de bouillon à la cuisson, faites-la bouillir, dégraissez, passez et faites-la réduire en demi-glace ; versez sur la langue de bœuf, et servez.

427. Langue de bœuf à l'écarlate, sauce aigre-douce. — Lavez une langue de bœuf, salée dans les conditions décrites au chapitre des salaisons ;

mettez-la à l'eau froide, et cuisez-la de 3 à 4 heures ; égouttez-la, supprimez-en la peau, dressez sur un plat et masquez avec une sauce aigre-douce (voir art. 340).

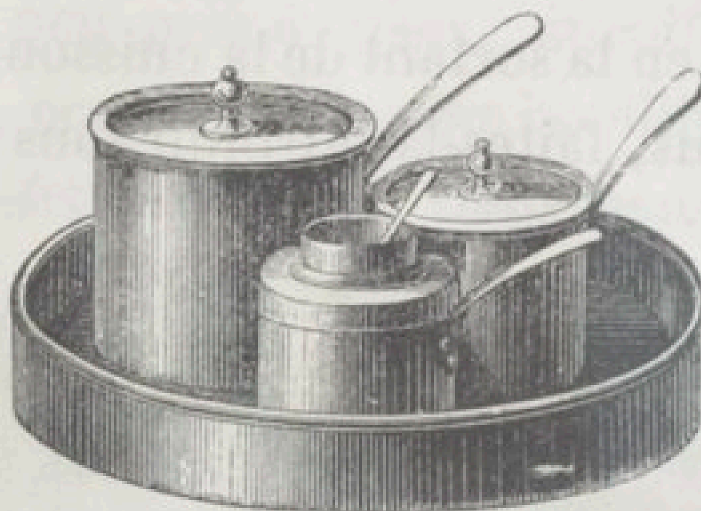


Fig. 121.

428. Tête de veau au cary. — Désossez une demi-tête de veau, faites-la blanchir, flambez-la, distribuez-la en carrés ou en ronds, mais en laissant l'oreille entière; mettez ces morceaux dans une casserole, saupoudrez avec une pincée de farine, mouillez à couvert avec de l'eau froide ; ajoutez un oignon, une carotte, poivre en grains et girofles, du sel, un demi-verre de vin blanc. Faites cuire à feu modéré, et à couvert.

Émincez 2 oignons, faites-les revenir au beurre, de couleur blonde; saupoudrez avec 3 cuillerées de poudre de cary et une de farine; cuisez pendant quelques secondes, puis mouillez avec un tiers de la cuisson de tête de veau et deux tiers de bouillon; tournez la sauce jusqu'à l'ébullition; additionnez quelques tranches de jambon cru, une feuille de laurier, un bouquet de persil; au bout de quelques minutes, ajoutez les morceaux de tête, bien égouttés : la sauce doit les couvrir juste. Retirez la casserole sur feu doux; un quart d'heure après, dégraissez la sauce, liez-la avec quelques jaunes d'œuf. Prenez les morceaux de tête avec une fourchette, dressez-les sur un plat, en plaçant l'oreille sur le milieu. Mêlez le jus d'un citron à la sauce, versez-la sur les viandes, en la passant.

429. Tête de veau, en tortue (dessin 122). — Pour servir une tête de veau entière, telle qu'elle est représentée par le dessin 122, il n'y a que deux méthodes d'opérer : c'est de désosser la tête et la farcir, ou la cuire entière sans la désosser : cette dernière méthode est préférable. Farcir une tête de veau pour le seul motif de la cuire entière, cela n'en vaut guère la peine ; car l'opération est coûteuse et longue : mieux vaut la cuire avec les os.

Faites bien dégorger la tête, flambez-la, puis retirez-en la langue, et nettoyez les parties intérieures avec le plus grand soin; dégagez alors l'extrémité de la mâchoire, en haut et en bas, afin de la raccourcir : par ce procédé le museau se conserve mieux en forme.

Afin de prévenir le déchirement de la peau sur le front, il est nécessaire de pratiquer une petite coupure sur cette partie, entre les deux oreilles. Cela fait, emplissez les cavités des deux oreilles de veau, chacune avec une grosse carotte, enveloppez-les séparément dans un petit linge, afin qu'elles

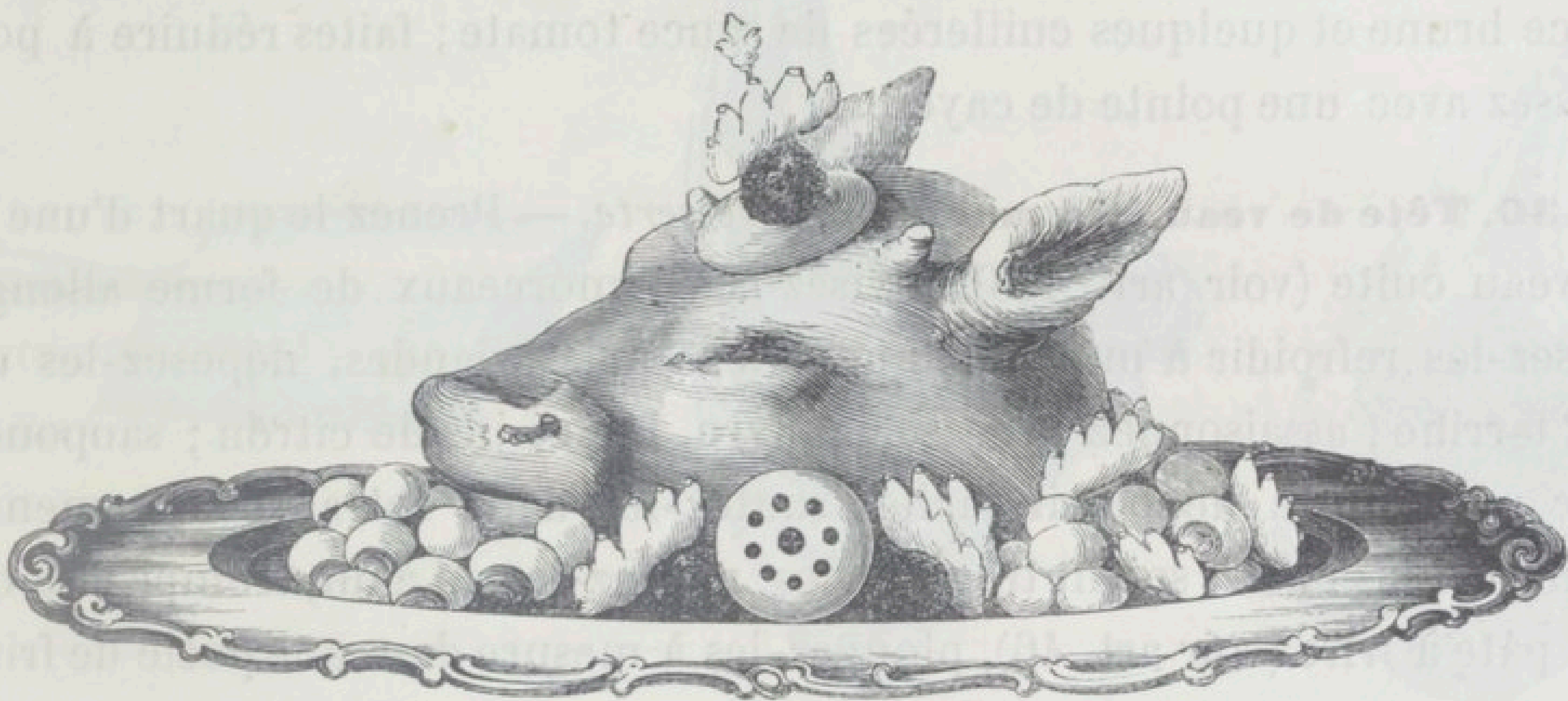


Fig. 122.

ne se brisent pas. Frottez alors la tête de veau sur toutes ses surfaces avec un demi-citron, et à son tour, enveloppez-la soigneusement dans un linge humide, puis ficelez-la et placez-la dans une braisière, avec de l'eau froide, quelques légumes, du sel, épices, un bouquet garni d'aromates, une pincée de farine délayée à l'eau froide. Cuisez à feu très-doux.

La cuisson d'une tête de veau varie de 3 à 4 heures, rarement moins. Mais pour plus de sûreté, il convient de la sonder de temps en temps.

Au moment de servir, égouttez la tête de veau, déballez-la, dissimulez l'écartement de la peau sur le crâne, soit avec une couche de farce, soit avec un hâtelet garni d'une crête et d'une truffe, ou d'un champignon et d'une large quenelle pochée; posez-la sur un plat long et entourez-la avec une garniture composée de champignons, de jaunes d'œuf durs, de quenelles, de crêtes et de truffes : les crêtes et les truffes ne sont pas indispensables, elles peuvent être remplacées par de petites boules de cervelle et

de cornichons coupés. Masquez ces garnitures avec un peu de sauce tortue, envoyez le surplus dans une saucière.

Sauce tortue : Hachez un petit oignon, mettez-le dans une casserole avec 100 grammes de jambon cru, coupé en petits dés, un morceau de beurre ; faites revenir sans prendre couleur, mais en tournant ; mouillez avec trois quarts de verre de madère ; ajoutez quelques parures de truffes et champignons, un bouquet garni d'aromates ; faites réduire le liquide de moitié, passez-le dans une casserole plate, mêlez-lui la valeur de 2 verres de sauce brune et quelques cuillerées de sauce tomate ; faites réduire à point, finissez avec une pointe de cayenne.

430. Tête de veau à la marinade. *Desserte.* — Prenez le quart d'une tête de veau cuite (voir art. 428), divisez-la en morceaux de forme allongée ; laissez-les refroidir à moitié, supprimez-en les viandes, déposez-les dans une terrine ; assaisonnez avec sel, poivre, huile, jus de citron ; saupoudrez avec une pincée de persil haché ; sautez-les dans cet assaisonnement, et avant que les chairs soient trop froides, prenez-les un à un, trempez-les dans une pâte à frire (voir art. 46), plongez-les à mesure dans une poêle de friture chaude ; quand la pâte est de belle couleur, égouttez les morceaux de tête ; dressez-les sur une serviette, avec du persil frit autour ; envoyez séparément une sauce tomate.

431. Tête de veau découpée, sauce madère. — Prenez la moitié d'une grosse tête de veau, désossée et blanchie ; détachez l'oreille, parez-la ronde à sa base ; coupez le restant en parties de forme ovale ; cuisez celles-ci, en même temps que l'oreille, en procédant comme il est dit art. 428 ; égouttez et dressez autour d'un support en pain frit, collé sur le centre du plat ; placez l'oreille de veau sur ce support, après l'avoir ciselée. Entourez les morceaux de tête avec une garniture de truffes ou de champignons, arrosez-les avec quelques cuillerées de sauce madère, envoyez le surplus séparément.

432. Tête de veau à la sauce béarnaise. — Divisez en morceaux la moitié d'une tête de veau, blanchie et flambée ; faites-les cuire, en procédant comme il est dit art. 428. Au moment de servir, égouttez les morceaux de tête ; ciselez le tuyau externe de l'oreille, posez celle-ci debout sur le centre du plat ;

entourez-la avec les autres morceaux, masquez le tout avec une sauce béarnaise blonde ou brune (voir art. 394).

433. Côtelettes de veau grillées, sauce tomate (dessins de 123 à 125).— A l'article côtelettes de mouton, j'ai décrit le procédé pratique de parer les côtelettes : cette méthode s'applique à toutes les côtelettes de grosse viande. Je

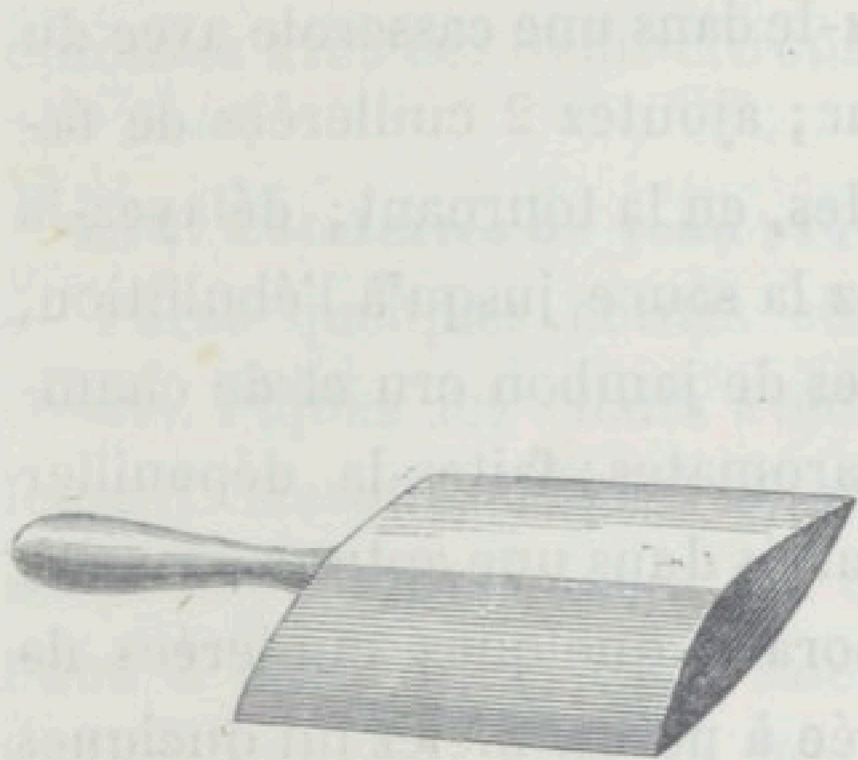


Fig. 123.

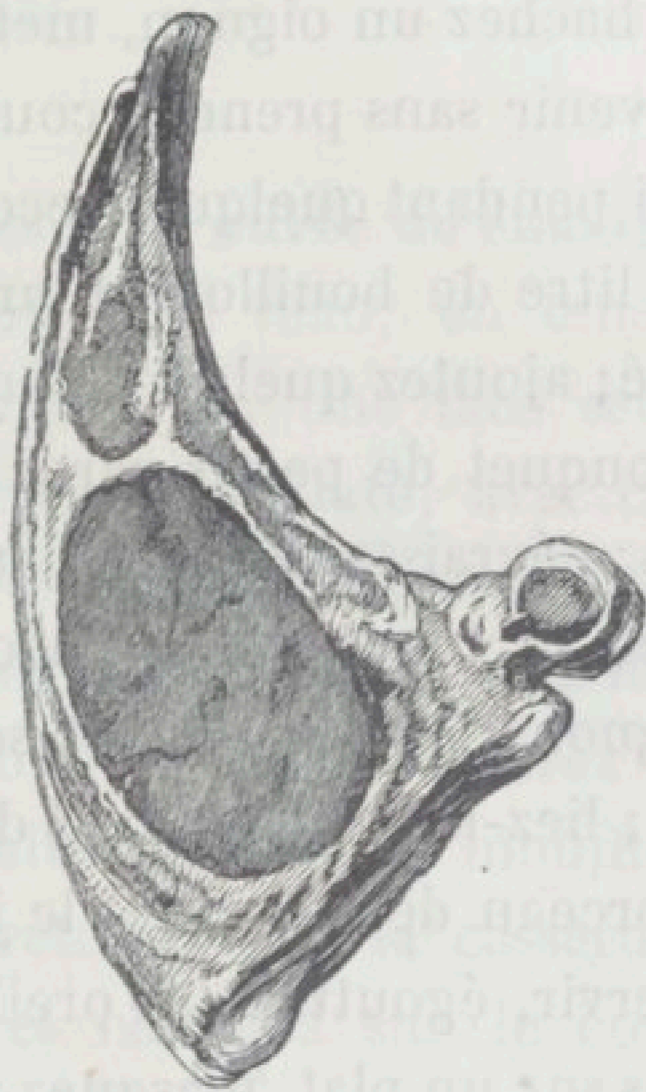


Fig. 124.

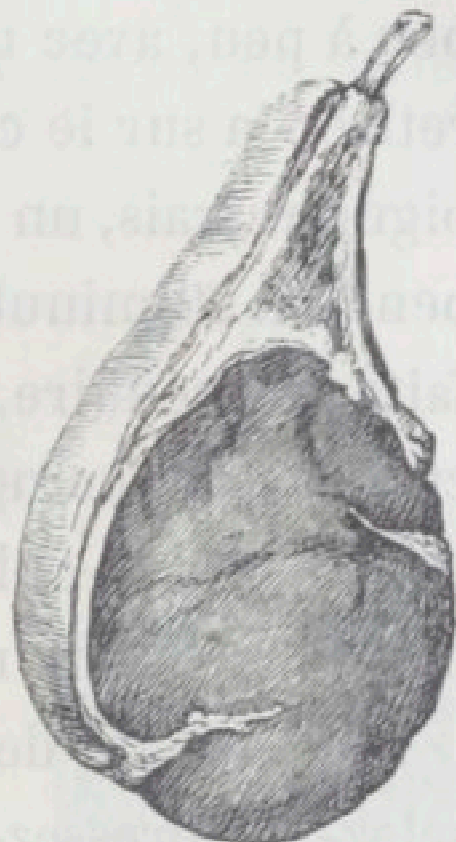


Fig. 125.

ne saurais trop recommander aux cuisinières, de s'attacher à donner une jolie forme aux côtelettes, en les parant.

Quand les carrés sont tirés d'un beau veau, les côtelettes ne doivent pas être coupées en biais, car elles deviendraient trop volumineuses ; il faut les couper droites, et ne pas perdre de vue que celles prises sur le côté couvert du carré, étant les plus délicates, doivent par conséquent être préférées. Les deux dessins que je produis, peuvent donner une idée très-exacte, sinon de l'opération, du moins de la différence qu'il y a entre une côtelette parée et celle qui ne l'est pas. Le dessin 122 représente le couperet avec lequel on bat les côtelettes.

Coupez 6 à 7 côtelettes de veau, battez-les sans excès avec le plat du couperet ; parez-les avec soin ; assaisonnez et rangez sur un gril bien propre, l'une à côté de l'autre ; faites-les griller à feu modéré pendant 15 à 16 minutes, en ayant soin de les retourner, et les arroser avec du beurre ; quand

elles sont cuites, dressez-les en couronne sur un plat chaud, glacez-les au pinceau ; envoyez séparément une bonne sauce tomate.

434. Oreilles de veau à la poulette. — Échaudez et flambez 3 ou 4 oreilles de veau ; cuisez-les, en procédant comme il est dit art. 428, tenez-les au chaud.

Dans l'intervalle, hachez un oignon, mettez-le dans une casserole avec du beurre ; faites-le revenir sans prendre couleur ; ajoutez 2 cuillerées de farine ; cuisez celle-ci pendant quelques secondes, en la tournant ; délayez-la peu à peu, avec un litre de bouillon ; tournez la sauce jusqu'à l'ébullition, retirez-la sur le côté ; ajoutez quelques parures de jambon cru et de champignons frais, un bouquet de persil garni d'aromates ; faites-la dépouiller pendant 20 minutes ; dégraissez et passez au tamis dans une autre casserole ; faites-la réduire, en la tournant et incorporant quelques cuillerées de cuisson de champignons ; quand elle est serrée à point, mêlez-lui quelques champignons cuits ; liez-la avec 2 jaunes d'œuf ; finissez-la avec un peu de persil haché, un morceau de beurre et le jus d'un citron.

Au moment de servir, égouttez les oreilles, épongez-les sur un linge, ciselez-les, dressez-les sur un plat, masquez avec la sauce.

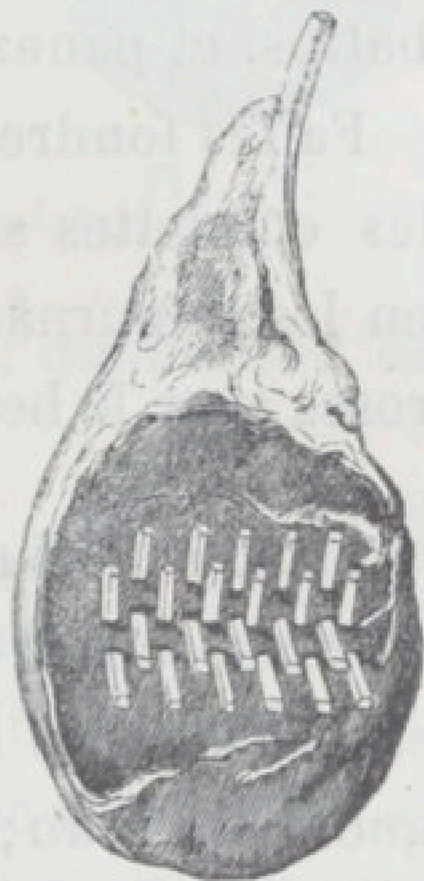
435. Côtelettes de veau, panées. — Coupez des côtelettes de veau, pas trop épaisses ; parez-les, battez-les légèrement, donnez-leur une jolie forme ; assaisonnez des deux côtés, avec sel et poivre ; trempez-les dans des œufs battus, égouttez et panez-les à la mie de pain ; égalisez-les, en les appuyant avec la lame du couteau ; rangez-les dans une casserole plate, l'une à côté de l'autre, cuisez à feu modéré pendant 12 à 15 minutes ; quand elles sont de belle couleur, égouttez et dressez-les en couronne sur un plat chaud ; dressez dans le centre de cette couronne une garniture de pointes d'asperges, petits-pois, chicorée ou toute autre. Versez un peu de jus dans la casserole, faites-le réduire, liez avec un peu de sauce ou de beurre manié, versez au fond du plat.

436. Côtelettes de veau à la milanaise. — Coupez et parez quelques côtelettes, en les tenant un peu plus minces qu'à l'ordinaire ; hachez-les très-légèrement avec le revers du couteau ; assaisonnez avec sel et poivre ;

roulez-les dans du parmesan râpé, trempez-les dans des œufs battus, et panez-les à la mie de pain.

Faites fondre 125 grammes de beurre ; versez-le, en le décantant, dans une casserole plate; rangez les côtelettes dans cette casserole, l'une à côté de l'autre, cuisez des deux côtés, en les retournant; quand elles sont de belle couleur, dressez-les sur un plat, arrosez simplement avec leur beurre, entourez avec des demi-citrons.

437. Côtelettes de veau piquées, à la purée de champignons (dess. 126). — Parez quelques petites côtelettes de veau, en tenant les os de côte courts. Piquez les chairs avec du lard, sur une face seulement. Masquez le fond d'une casserole plate, avec carottes et oignons émincés; sur ce fond, rangez les côtelettes l'une à côté de l'autre; salez-les légèrement, mouillez juste à couvert, avec du bon bouillon clair; couvrez la casserole, posez-la sur feu vif, faites réduire le mouillement d'un tiers de son volume; retirez alors la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle; cuisez pendant trois quarts d'heure, en ayant soin d'allonger le mouillement à mesure qu'il est réduit; en dernier lieu, glacez les côtelettes au pinceau. Au moment de servir, dressez-les en couronne sur un plat; mais contrairement à la règle, en les posant avec l'os de côte en bas Garnissez le centre de la couronne avec une purée de champignons (voir art. 73); masquez le fond du plat avec un peu de sauce blonde, réduite avec quelques parures de champignons et la cuisson des côtelettes, passée et dégraissée.


Fig. 126.

438. Côtelettes de veau sautées, aux champignons. — Coupez des côtelettes de veau, pas trop grosses ni épaisses; parez-les, assaisonnez et rangez-les dans une casserole plate avec du beurre ; cuisez à feu vif, retournez-les 5 minutes après ; quand elles sont bien atteintes, enlevez-les; égouttez le beurre de la casserole, versez dans celle-ci la valeur d'un verre de sauce brune et quelques cuillerées de madère; faites bouillir cette sauce, en la tournant; ajoutez 2 douzaines de champignons frais, coupés

en deux sur leur travers; cuisez pendant 7 à 8 minutes; quand la sauce est réduite à point et de bon goût, remettez les côtelettes dans la casserole, chauffez sans ébullition et dressez en couronne sur un plat; garnissez le centre avec les champignons, arrosez avec la sauce.

439. Côtelettes de veau, hachées. — Prenez la valeur de 500 grammes de chairs maigres de veau, sans nerfs ni peau; hachez-les finement, mêlez-les avec le quart de leur volume de graisse de rognon de veau ou de bœuf; assaisonnez le hachis avec sel et poivre, divisez-le en petites parties; avec celles-ci, formez des imitations de côtelettes pas trop grosses, ni trop épaisses, de forme égale. Farinez-les légèrement, trempez-les dans des œufs battus, et panez-les.

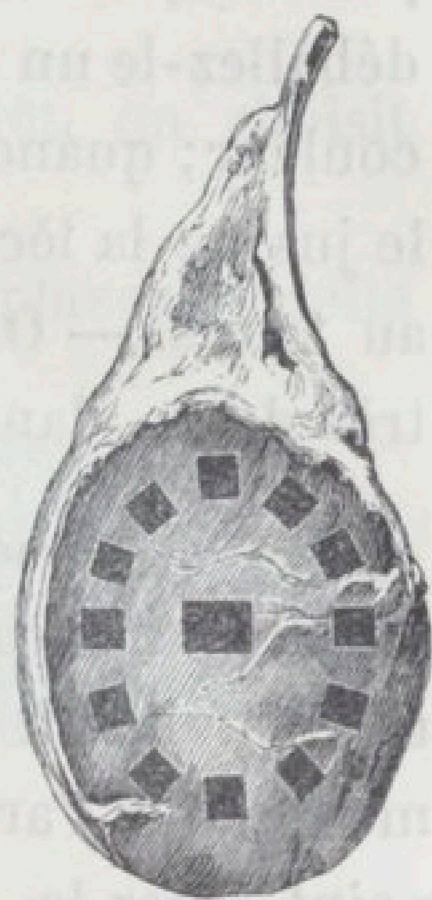
Faites fondre 150 grammes de beurre, dans une casserole plate; rangez les côtelettes sur le fond, les unes à côté des autres, et cuisez à feu vif, en les retournant; égouttez-les, dressez-les en couronne sur un plat, arrosez avec le beurre de leur cuisson.

440. Côtelettes de veau à la polonaise. — Prenez deux bouts de carré de veau, retirez-en toutes les chairs, supprimez la peau et les nerfs de celles-ci, hachez-les finement avec un quart de leur volume de graisse de rognons de veau; assaisonnez avec sel et poivre; divisez le hachis par parties égales de la grosseur d'un œuf; roulez-les en forme de poire, sur la table saupoudrée avec de la mie de pain; aplatissez avec la lame du couteau, en leur donnant l'épaisseur d'un centimètre; piquez un os de côte à chaque imitation de côtelettes; trempez-les dans des œufs battus, égouttez et panez-les à la mie de pain; faites-les cuire avec du beurre dans un sautoir; dressez-les en couronne sur un plat et dressez dans le centre une garniture de pommes de terre bouillies, émincées et sautées au beurre avec un peu d'oignon haché, finies avec du persil haché; arrosez les côtelettes avec du beurre de la casserole.

441. Côtelettes de veau cloutées, à la financière (dess. 126). — Coupez quelques côtelettes de veau sur de beaux carrés: prenez seulement les côtelettes couvertes. Coupez l'os de la chaîne, écourtez celui des côtes; battez très-légèrement les chairs de la noix, puis cloutez-les en rosace avec des filets

carrés de truffes; elles doivent être cloutées toutes sur le même côté.

Assaisonnez les côtelettes, rangez-les les unes à côté des autres sur le fond d'une casserole plate, masqué avec du lard et quelques racines émincées : carottes et oignons; mouillez à peu près à hauteur avec du bouillon et du vin blanc; posez la casserole sur feu vif, faites réduire le liquide de moitié. Retirez alors la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle ou à la bouche du four, afin de cuire les côtelettes à court mouillement, en les arrosant souvent. Au moment de servir, papillotez le manche des côtelettes, dressez-les sur un plat, versez au fond de celui-ci la sauce suivante :


Fig. 127.

Sauce financière. — Faites réduire 4 décilitres d'espagnole, avec quelques parures de truffes crues, un peu de vin de Sauterne sec, un peu de la cuisson des côtelettes; quand elle est liée à point et succulente, passez-la.

442. Côtelettes de veau à l'italienne. — Hachez un gros oignon et quelques échalotes; mettez-les dans une casserole avec du beurre, faites-les revenir sans prendre couleur; ajoutez 5 à 6 cuillerées de champignons crus, hachés; quand ceux-ci ont réduit leur humidité, mouillez avec un verre de vin blanc et le double de bouillon; faites bouillir le liquide, liez légèrement avec un peu de sauce; retirez la casserole sur le côté du feu.

D'autre part, parez quelques côtelettes de veau, assaisonnez et rangez-les l'une à côté de l'autre, dans une casserole avec du beurre, faites-les revenir et colorer des deux côtés; quand elles sont bien saisies, égouttez-en la graisse; mêlez-leur les fines-herbes; ajoutez un bouquet garni et une gousse d'ail non pelée; donnez 2 bouillons, et retirez sur feu doux; cuisez ainsi les côtelettes, en les retournant; dressez-les. Allongez alors la sauce avec un peu de jus; ajoutez quelques cuillerées de truffes crues, autant de maigre de jambon cuit, l'un et l'autre coupés en petits dés; au bout de quelques minutes, retirez le bouquet et la gousse d'ail, ajoutez une pincée de persil haché, et versez sur les côtelettes.

443. Cuissot de veau rôti. — Choisissez un cuissot de veau, gras et blanc, pas trop gros; sciez-en le manche et l'os de la noix; beurrez le

au pinceau, emballez-le dans du papier, embrochez-le sans le percer, si c'est possible ; faites-le rôtir à bon feu pendant 2 heures, en l'arrosant souvent ; déballez-le un quart d'heure avant de le débrocher, afin de lui faire prendre couleur ; quand il est à point, salez-le, dressez-le sur un plat, arrosez avec le jus de la lèchefrite allongé avec un peu de bouillon, dégraissé et passé au tamis. — On peut, à défaut de broche, faire rôtir le cuissot au four très-doux, dans un plat à rôtir.

444. Cuissot de veau à la crème. — Sciez l'os de la noix d'un petit cuissot de veau, gras et blanc ; écourtez-en le manche ; placez-le dans un plafond à rôtir, arrosez-le avec du beurre ; faites-le cuire à four modéré, en l'arrosant et le retournant souvent ; quand il est à peu près à point, salez-le, saupoudrez-le avec une pincée de farine, et versez dans le plafond la valeur d'un verre de crème crue ; finissez de cuire la viande, toujours à feu modéré, en l'arrosant de temps en temps. Quand le cuissot est à point, égouttez-le, dressez-le sur un plat, papillotez le manche ; versez la sauce dans une casserole, en la passant ; ajoutez un peu de glace fondue, faites-la réduire ; finissez-la avec un filet de vinaigre, versez-la sur la viande.

445. Épaule de veau rôtie. — Une bonne épaule de veau, fraîche et blanche, de bonne qualité et rôtie à point, constitue un mets simple, peu coûteux et abondant. On la fait rôtir à bon feu, soit à la broche, soit au four, pendant une heure, en l'arrosant avec du beurre ; on la sert avec un peu de bon jus et des pommes de terre frites.

446. Paupiettes de filets de veau au risot. — Prenez 2 gros filets-mignons de veau ou une noix ; divisez-les en tranches de 12 centimètres de longueur, sur 6 centimètres de largeur ; battez-les légèrement avec le plat du couperet, parez-les, assaisonnez et masquez avec une couche de fines-herbes cuites, liées avec un peu de mie de pain. Roulez chaque filet sur lui-même, en forme de petit baril ; nouez-le (voir dess. 112). Rangez les paupiettes dans une casserole plate, avec du beurre ; faites-les revenir, en les retournant ; mouillez ensuite avec un peu de bouillon, et faites réduire celui-ci à glace ; mouillez de nouveau avec un peu de vin blanc et de bouillon, cuisez à feu très-doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle, ou à la bouche du four, mais à court mouillement ; déballez, dressez sur

une garniture de risot; mêlez 2 cuillerées de sauce tomate à la cuisson, faites-la bouillir, passez et servez dans une saucière.

447. Selle de veau piquée (dess. 128). — Pour cet apprêt, on choisit ordinairement une selle pas trop grasse.

Supprimez la peau des filets et piquez-les avec du lard; placez la selle dans un plafond, en l'appuyant sur une couche composée de débris de lard, de graisse coupée et de légumes émincés; assaisonnez, arrosez-la avec du beurre et un peu de bouillon, couvrez-la avec du papier beurré, et cuisez à four modéré, en l'arrosant souvent; au dernier moment, glacez-la de belle couleur; égouttez-la, dressez-la sur un plat long; servez séparément un peu de bon jus et une garniture de légumes : épinards, oseille, petits-pois, etc.

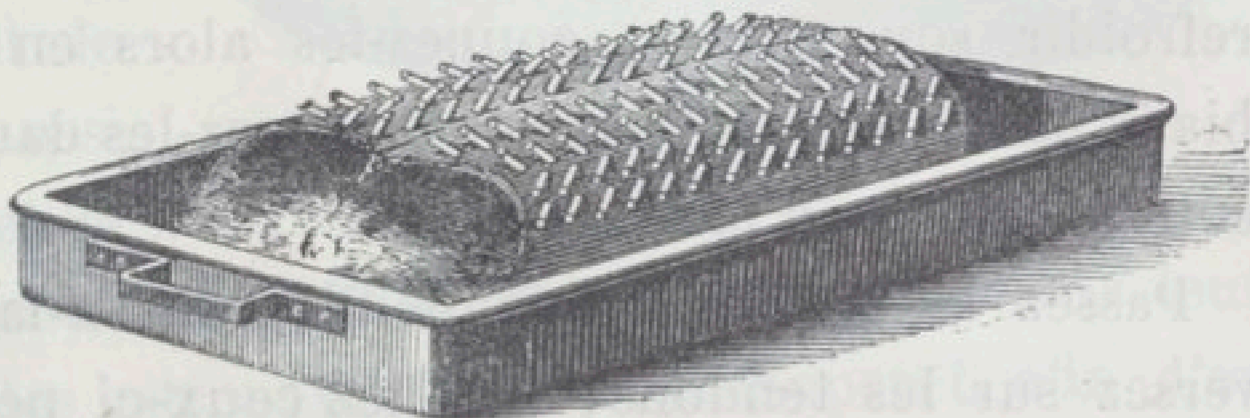


Fig. 128.

448. Épaule de veau farcie. — Désossez une épaule de veau; assaisonnez les chairs intérieures. Préparez un hachis de porc frais (voir art. 41) ou de veau, mêlé avec du lard par parties égales; ajoutez un tiers de son volume de mie de pain ramollie et bien exprimée, un œuf ou deux, un peu de persil haché, sel et épices. Avec cette farce, emplissez le vide de l'épaule; cousez-la, placez-la dans une casserole foncée avec du lard et des légumes, faites-la braiser à feu très-doux et à court mouillement; quand elle est cuite, débridez-la, servez-la avec une garniture de légumes ou une purée; versez dans une saucière la cuisson de la viande, passée et bien dégraissée.

449. Tendons de veau à la chicorée. — On appelle *tendon*, cette partie de la poitrine composée de membranes osseuses, auxquelles viennent aboutir les os des côtes.

Détachez le tendon d'une poitrine de veau, dans toute sa longueur, en le coupant à niveau des os de bouts de côtes; supprimez-en la peau, divisez-le transversalement en deux parties; faites-le dégorger à grande eau pendant quelques heures; égouttez-le, et placez-le dans une casserole

dont le fond est masqué avec des débris de lard et légumes émincés ; mouillez la viande à hauteur avec du vin blanc et du bouillon non dégraissé; salez et ajoutez un bouquet garni, grains de poivre, girofles, ainsi que les chairs d'un citron sans écorce ni pepins; couvrez le tendon avec du papier graissé; faites bouillir le liquide, retirez la casserole sur le côté du feu et cuisez les viandes tout doucement; égouttez-les ensuite, faites-les refroidir sous presse; coupez-les alors en tranches transversales et en biais; parez-les régulièrement, rangez-les dans une casserole large, l'une à côté de l'autre, à plat.

Passez la cuisson au tamis, dégraissez-la, faites-la réduire à glace, et versez sur les tendons; chauffez ceux-ci pendant 20 minutes à feu très-doux ; dressez-les ensuite en couronne sur un plat chaud; dressez dans le centre une garniture de chicorée, passez la cuisson sur les tendons.

450. Tendons de veau à la marinade. — Cuisez le tendon d'une poitrine de veau (voir art. 449), quand il est refroidi, découpez-le en tranches minces sur le travers; parez ces tranches, déposez-les dans une terrine, assaisonnez avec sel, poivre, persil haché et jus de citron; trempez-les une à une dans de la pâte à frire (voir art. 49), plongez à grande friture chaude. Quand la pâte est de belle couleur, enlevez les tendons à l'écumoire, égouttez, dressez sur un plat avec du persil frit autour; envoyez séparément une sauce tomate (voir art. 453).

451. Tendons de veau frits à la Villeroi. — Cuisez le tendon d'une poitrine de veau (voir art. 449); laissez refroidir dans la cuisson, divisez en tranches transversales de l'épaisseur d'un centimètre ; assaisonnez légèrement celles-ci, trempez-les une à une dans une sauce villeroi, et rangez-les à mesure sur une plaque, à distance voulue ; laissez refroidir la sauce pendant quelques heures. Détachez les tendons de la plaque à l'aide d'un couteau, parez-les du surplus de la sauce, et trempez dans des œufs battus; égouttez, panez encore ; rangez-les par 6, sur des petits couvercles de casserole, plats ; quelques minutes avant de servir, plongez-les d'un trait à friture chaude ; aussitôt qu'ils sont de belle couleur, égouttez-les, dressez-les en couronne sur un plat chaud, avec un bouquet de persil frit dans le milieu ou bien une garniture.

452. Fricandeau de veau aux légumes (dess. 129). — On tire ordinairement les fricandeaux de cette partie du cuissot qu'on appelle la *semelle*, c'est-à-dire ce morceau qui se trouve du côté opposé à la noix, car c'est la partie la plus mince du cuissot, et celle qui convient le mieux; cependant, on peut aussi employer à cet usage la noix et la sous-noix du cuissot; seulement, il faut alors fendre les viandes sur leur épaisseur, sans les séparer, et les battre avec le plat du couperet, afin d'en briser les fibres.

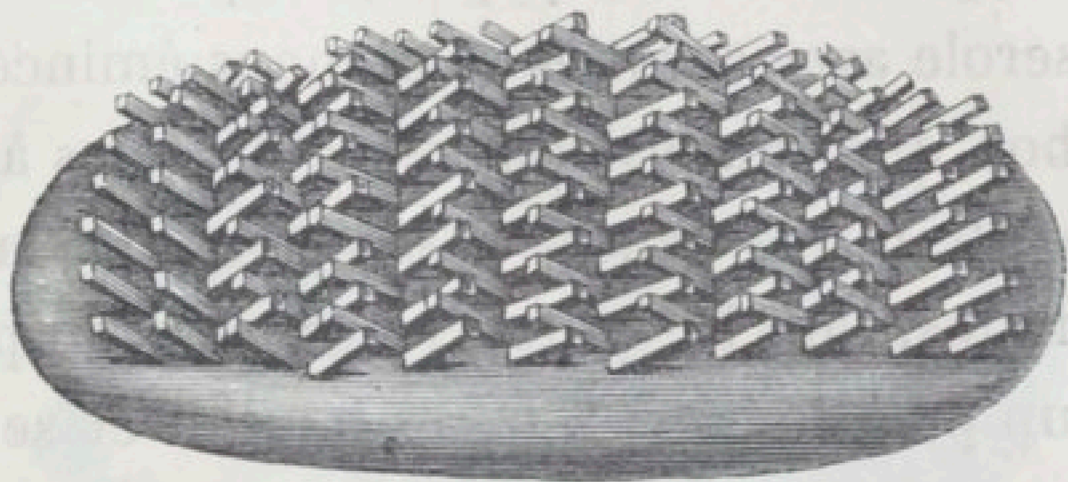


Fig. 129.

Parez le fricandeau, en retirant les parties nerveuses et la graisse; donnez-lui une jolie forme, et piquez-le avec du lard; placez-le ensuite sur le fond d'une casserole plate, foncée avec des débris de lard et des légumes émincés. Assaisonnez, ajoutez quelques épices et un bouquet garni; mouillez à peu près à hauteur avec du bouillon et quelques cuillerées de vin blanc, faites-le braiser à court mouillement, en l'arrosant souvent; quand il est à point, il doit être de belle couleur et sa cuisson succulente; dressez-le sur une garniture de légumes : oseille, chicorée ou une sauce tomate; arrosez avec sa cuisson, et servez.

453. Grenadins de veau à la sauce tomate. — Parez une sous-noix de veau; sur le travers de la viande, coupez 7 à 8 tranches, ayant à peu près un centimètre d'épaisseur, 7 à 8 de longueur et 4 de largeur; humectez-les légèrement, battez avec le couperet, afin d'en diminuer l'épaisseur, et brisez les fibres de la viande. Parez ces tranches de forme ovale, dans le genre que représente le dessin 115; piquez-les sur une face avec des lardons fins; assaisonnez et rangez-les dans un sautoir, dont le fond est masqué avec des débris de lard, carottes et oignons émincés. Mouillez juste à hauteur avec du bouillon non dégraissé; posez la casserole sur le feu, faites réduire le liquide à glace; mouillez de nouveau à court mouillement, et finissez de les cuire, en les glaçant de belle couleur; égouttez et dressez-les en couronne sur un plat, arrosez-les avec leur cuisson passée et dégraissée; envoyez séparément la sauce suivante :

Sauce tomate. — Coupez, chacune en deux parties, 5 à 6 bonnes tomates; supprimez-en les pepins, coupez-les en morceaux, mettez-les dans une casserole avec carottes et oignons émincés, un bouquet garni, parures de jambon cru. Faites fondre les tomates à feu modéré; passez au tamis. Mettez cette purée dans la casserole, faites-la bouillir vivement pendant 7 à 8 minutes, sans la quitter; liez avec un peu de farine délayée à l'eau, ajoutez un peu de poivre, faites bouillir et servez.

A défaut de tomates fraîches, on peut préparer cette sauce avec de la tomate conservée; en ce cas, faites revenir l'oignon et les carottes avant de verser la tomate liquide dans la casserole; ajoutez un morceau de jambon cru, coupé en petits dés, et cuisez la sauce pendant un quart d'heure; passez-la, liez-la, mêlez-lui un peu de bon jus ou glace fondue, et faites-la réduire à feu vif pendant quelques minutes, sans la quitter.

454. Jarret de veau bouilli, aux laitues. — Coupez un jarret de veau à 4 ou 5 centimètres au-dessus de la jointure; coupez le bout du manche, lavez la viande, placez-la dans une marmite, couvrez avec de l'eau froide; posez le vase sur feu, faites bouillir le liquide; ajoutez sel et légumes, écumez avec soin; au premier bouillon, retirez sur le côté du feu; continuez l'ébullition modérée pendant 2 heures. Égouttez alors le jarret de veau, dressez-le sur un plat, entourez-le avec une garniture de laitues braisées; versez dans le fond du plat un peu de jus clair.

455. Veau rôti à la casserole. — Un quasi de veau, ou une tranche coupée sur le cuissot, peuvent être rôtis à la casserole avec succès, si l'opération est faite avec soin; rien n'est plus simple d'ailleurs.

Parez d'abord la viande; assaisonnez, ficelez, mettez-la dans une casserole proportionnée à son volume, avec du beurre et un morceau de lard frais coupé en petits dés; placez la casserole sur feu modéré, faites revenir le veau, en le retournant souvent; quand il est bien atteint, couvrez la casserole, mettez du feu sur le couvercle, et finissez de cuire ainsi la viande sans violence, en la retournant de temps en temps; aussitôt qu'elle est à point, retirez-la, dressez-la sur un plat; versez un peu de jus ou de bouillon dans la casserole, faites bouillir le liquide pendant quelques minutes, versez sur la viande, en le passant.

456. Longe et selle de veau (dess. 130).— La *selle* de veau est cette partie de l'animal qui, partant des carrés, aboutit à la jointure des cuissots. Ce qu'on appelle *longe*, c'est la moitié de la selle coupée sur sa longueur : la longe s'arrête à la hauteur des côtelettes (V. dess. 130).

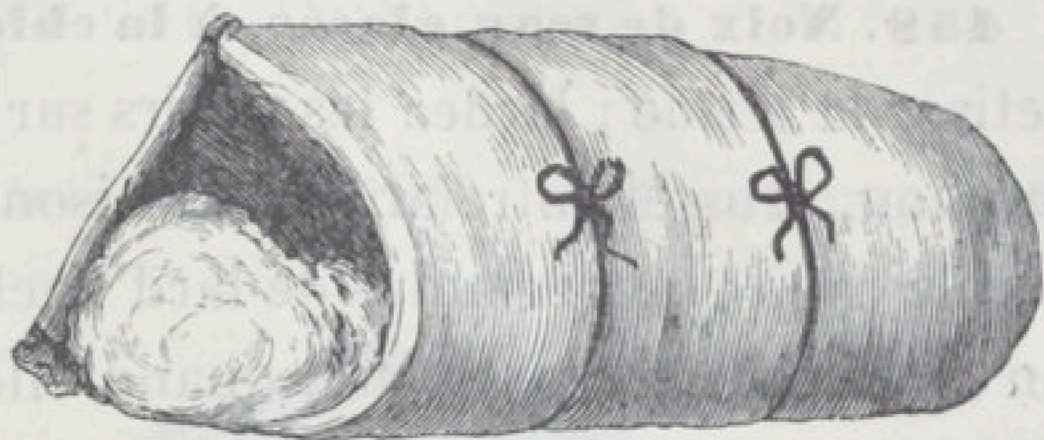


Fig. 130.

Dans les pays où les veaux sont de qualité supérieure, gros et gras, une longe, c'est-à-dire une demi-selle de veau, constitue un copieux relevé ; mais dans les pays où les veaux sont petits et mal engraissés, il devient impossible de servir une seule longe dans un dîner nombreux, en ce cas, on emploie la selle coupée plus ou moins longue. Une belle longe de veau, blanche et grasse, ne doit être servie que rôtie à la broche ou au four : jamais braisée.

Pour obtenir une belle longe, coupez-la, en lui laissant adhérer 2 os de côte, puis coupez l'os de la chaîne, détachez les os plats du gros filet, et coupez court la panoufle ; diminuez l'épaisseur de la graisse enveloppant le rognon ; roulez la panoufle en dessus, ficelez la viande. Enveloppez la longe avec du papier graissé, et faites rôtir à bon feu pendant une heure au moins, en l'arrosant avec du beurre. Si le rognon est très-gros, il est préférable de le cuire séparément.

Déballez la viande un quart d'heure avant de la retirer; salez-la au dernier moment, dressez-la sur un plat. Servez séparément une saucière de bon jus et un plat de légumes, tels que : petits-pois, carottes nouvelles, laitues braisées ou une macédoine de légumes.

457. Omelette aux rognons. — Supprimez les parties grasses et nerveuses à un rognon de veau ou à quelques rognons de mouton ; émincez-les ou coupez-les en dés. Faites chauffer un morceau de beurre dans une poêle, mettez les rognons dedans, sautez à feu vif jusqu'à ce qu'ils aient réduit l'humidité ; assaisonnez, liez avec un peu de bonne glace fondue, retirez-les aussitôt du feu, en les saupoudrant avec un peu de ciboulette et du persil hachés.

Faites fondre et chauffez dans une poêle à omelette 100 grammes de beurre ; mêlez-lui 10 œufs battus; liez ceux-ci en les tournant, et avant de

rouler l'omelette, disposez les rognons sur le centre; enfermez-les, en roulant l'omelette, renversez-la aussitôt sur un plat.

458. Noix de veau glacée, à la chicorée. — Parez une noix de veau sans retirer la tétine ; lardez les chairs sur le côté et en dessus, avec des filets de jambon, crus et entrelardés. Assaisonnez la viande, placez-la dans une casserole avec 200 grammes de lard haché; faites-la revenir sur feu modéré, en la retournant souvent; quand elle est de belle couleur, ajoutez quelques petits oignons crus et une grosse carotte coupée ; continuez à faire revenir la viande pendant un quart d'heure; mouillez avec la valeur de 2 décilitres de bouillon, ajoutez quelques couennes fraîches ; couvrez la casserole, mettez du feu sur le couvercle, retirez-la sur feu très-doux, afin d'étuver la viande à court mouillement, en allongeant de temps en temps le liquide. Quand la noix est cuite, dressez-la sur un plat, entourez-la avec les légumes; versez la cuisson dessus, en la passant. Servez séparément une garniture de chicorée à la crème ou au jus (voir aux légumes).

459. Émincé de noix de veau aux fines-herbes. *Desserte.* — Émincez en tranches fines, un morceau de noix de veau cuite. — Avec 2 oignons, quelques échalotes et champignons hachés, préparez des fines-herbes cuites (voir art. 63) ; saupoudrez avec une pincée de farine, mouillez avec du jus et un peu de vin blanc : la sauce doit rester peu liée ; faites-la bouillir pendant quelques minutes, ajoutez les tranches de veau ; saupoudrez avec une pincée de persil haché ; retirez la casserole sur feu très-doux. Un quart d'heure après, dressez l'émincé sur un plat chaud.

460. Cœur de veau grillé. — Divisez un cœur de veau en trois ou quatre parties sur sa longueur ; ciselez transversalement les viandes ; assaisonnez et arrosez avec de l'huile ; faites griller à bon feu pendant 12 minutes; dressez ensuite sur un plat chaud, masquez avec du beurre à la maître-d'hôtel.

461. Brochettes de cœur de veau. — Divisez un cœur de veau en moyens carrés ; assaisonnez ceux-ci avec sel, poivre, huile, persil haché ; ajoutez autant de carrés de lard de même dimension que ceux de la viande, mais plus minces ; enfilez ces carrés à des petites brochettes en métal, en

alternant la viande et le lard ; arrosez les brochettes au pinceau avec de l'huile ou du beurre fondu, roulez-les dans la panure, faites-les griller à bon feu, en les retournant; dressez sur un plat bien chaud.

462. Noix de veau, piquée et braisée (dess. 131). — Parez une noix de veau, en laissant adhérer la tétine ; piquez-la sur le côté avec du lard fin, placez-la dans une casserole longue et carrée, masquée au fond avec des débris de lard et des légumes émincés; salez la viande légèrement et faites-la braiser, en l'arrosant souvent avec sa cuisson : quand elle est à point, elle doit être de belle couleur et bien nourrie.

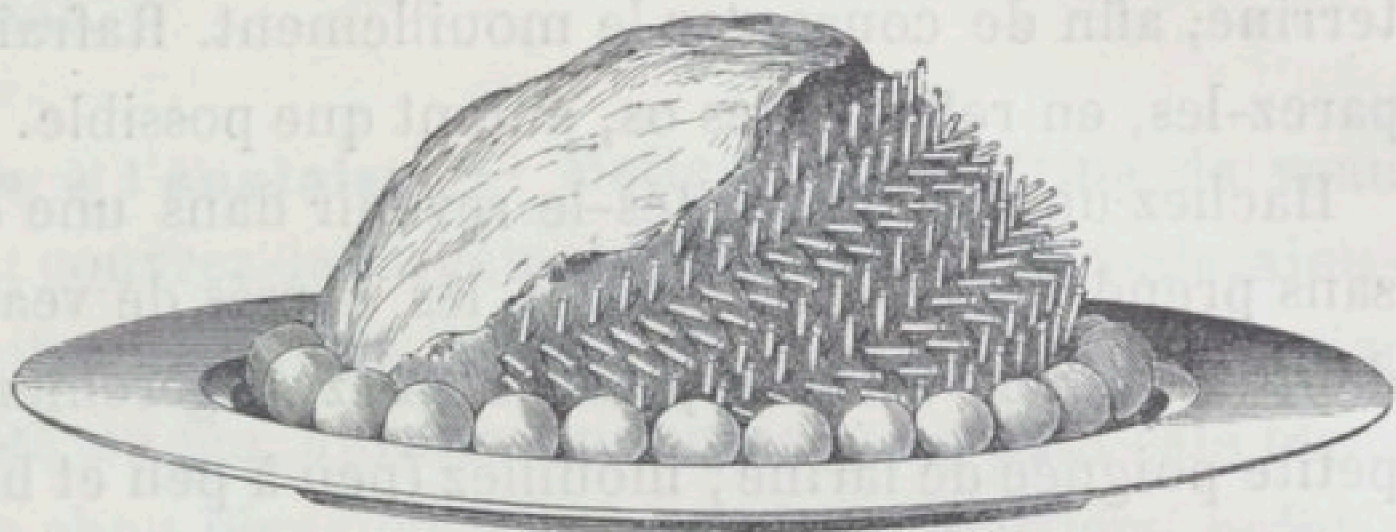


Fig. 131.

Au moment de servir, égouttez la viande sur un plat, entourez avec une garniture de croquettes rondes ; allongez légèrement la cuisson, faites-la bouillir, passez, dégraissez et liez-la avec un peu de sauce, ou servez-la au naturel, en saucière.

Une noix de veau, ainsi cuite, peut être servie avec une sauce tomate, avec une garniture de petits-pois, concombres, choux de Bruxelles, ou bien avec une purée soubise.

463. Cary de veau. — Divisez une poitrine de veau en moyens morceaux carrés. — Coupez 2 gros oignons en dés, faites-les légèrement revenir au beurre; ajoutez les viandes, faites-les revenir ensemble jusqu'à ce que celles-ci aient pris une teinte blonde ; assaisonnez, saupoudrez avec 2 cuillerées de bonne poudre de cary; 3 minutes après, mouillez avec un peu de bouillon, et finissez de cuire les viandes sur feu doux, en ajoutant de temps en temps un peu de bouillon. Quand elles sont à point, dressez-les sur un plat ; liez le jus avec un peu de sauce ou simplement de la farine délayée, et versez sur les viandes; envoyez en même temps un plat de riz cuit à l'eau.

464. Blanquette de veau. — Coupez en carrés la moitié d'une poitrine de veau ; faites dégorger ces viandes pendant une couple d'heures ; égouttez-les, mettez-les dans une casserole, mouillez à couvert avec un verre de vin blanc et de l'eau ; ajoutez un peu de sel; posez la casserole sur feu, faites bouillir le liquide, en l'écumant. Quelques minutes après, versez les viandes et le liquide sur une passoire disposée au-dessus d'une terrine, afin de conserver le mouillement. Rafraîchissez les carrés de veau, parez-les, en retirant les os, autant que possible.

Hachez un oignon ; faites-le revenir dans une casserole, avec du beurre, sans prendre couleur; ajoutez les carrés de veau, sautez-les sur feu pendant quelques minutes; assaisonnez légèrement, saupoudrez avec une petite poignée de farine; mouillez (peu à peu et hors du feu) avec la cuisson conservée ; remettez la casserole sur le feu, tournez le ragoût jusqu'à l'ébullition : la sauce doit alors se trouver liée; ajoutez un bouquet de persil, une feuille de laurier, quelques parures de champignons, grains de poivre et clous de girofle; retirez la casserole sur le côté du feu ; couvrez et tenez-la ainsi jusqu'à ce que la viande soit cuite. Enlevez alors les morceaux de veau avec une fourchette, rangez-les dans une casserole plus petite ; dégraissez la sauce, passez-la, faites-la réduire pendant quelques minutes sur un feu vif; quand elle est à point, liez-la avec une liaison de 3 jaunes d'œuf, finissez-la avec une pointe de muscade, une pincée de persil haché et le jus d'un citron ; versez sur les viandes et dressez.

465. Ragoût de poitrine de veau, aux navets. — Coupez en moyens carrés la moitié d'une poitrine de veau. Faites fondre dans une casserole 100 grammes de beurre ; mêlez-lui 3 cuillerées de farine ; cuisez celle-ci pendant quelques secondes, en la tournant ; ajoutez alors les morceaux de veau, faites-les revenir sans cesser de les remuer, jusqu'à ce que les viandes soient bien raidies. A ce point, retirez la casserole du feu ; égouttez la graisse, mouillez peu à peu et juste à couvert avec du bouillon et du vin blanc ; ajoutez du sel, une pincée de poivre, un bouquet de persil garni, un gros oignon piqué de clous de girofle ; tournez le ragoût sur le feu jusqu'à l'ébullition, retirez-le sur le côté.

Préparez une garniture de bons navets, coupés en boules, à l'aide d'une

cuiller à racine, ou bien parés en forme de gousse d'ail ; faites-les blanchir pendant quelques minutes, égouttez et mettez-les dans une poêle avec du beurre; faites-les colorer à feu vif; assaisonnez avec sel et une pincée de sucre; quand ils sont de belle couleur, égouttez-en la graisse et mêlez au ragoût : celui-ci doit se trouver à moitié cuit. Continuez l'ébullition modérée. Quand les viandes et les légumes sont cuits, dégraissez la sauce, dressez le ragoût sur un plat.

466. Poitrine de veau à l'anglaise. — Mettez une poitrine de veau dans une casserole longue; couvrez-la largement avec de l'eau froide, ajoutez une poignée de sel; faites bouillir le liquide, en l'écumant; au premier bouillon, retirez sur le côté du feu, ajoutez un morceau de petit-salé blanchi (7 à 800 grammes), un chou blanc ou frisé, coupé en quartiers, préalablement blanchi ; 2 grosses carottes entières et un gros navet, crus ; continuez l'ébullition modérée, jusqu'à ce que les viandes soient cuites. Au moment de servir, égouttez la poitrine, dressez-la sur un plat, entourez-la avec le petit-salé, les carottes et navets coupés, ainsi qu'avec les quartiers du chou.

467. Poitrine de veau glacée. — Retirez d'une poitrine de veau les os de bouts de côtes, sans toucher aux tendons ; piquez l'épiderme avec une aiguille à brider, afin d'en extraire l'air ; assaisonnez du côté désossé, roulez-la sur sa longueur, ficelez-la. — Masquez le fond d'une casserole longue avec quelques légumes émincés, posez la poitrine de veau sur ce fond, rangez les os autour ; salez légèrement, mouillez à mi-hauteur, avec du bouillon non dégraissé; ajoutez un bouquet d'aromates, couvrez la casserole et faites réduire le liquide à glace ; mouillez de nouveau à moitié de hauteur, et retirez sur feu modéré ; finissez de cuire la viande, en la retournant et lui faisant prendre belle couleur; égouttez, débridez, tenez-la au chaud. Mêlez à la cuisson un demi-verre de vin blanc ; faites-la bouillir, passez au tamis, et liez-la avec un peu de sauce brune ou beurre manié ; dressez la viande sur un plat long, entourez-la avec une garniture de petits oignons glacés, masquez avec la sauce.

468. Poitrine de veau farcie, sauce tomate. — Glissez la lame du cou

teau entre les côtes et les chairs d'une poitrine de veau, afin de les séparer; formez ainsi une espèce de large poche dont le bout et le fond restent joints; assaisonnez l'intérieur.

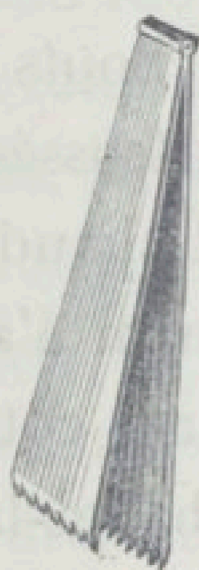
Hachez séparément 500 grammes de lard frais et autant de viandes maigres de porc et de veau; mêlez ces viandes, ajoutez un tiers de leur volume de mie de pain, ramollie et bien exprimée; assaisonnez le hachis avec sel, poivre et muscade; hachez encore pendant quelques minutes; ajoutez 3 jaunes d'œuf crus et quelques cuillerées de fines-herbes: oignons, champignons et persil. Glissez cet appareil dans le creux de la poitrine, cousez-en les chairs tout autour de façon à ne laisser aucune issue, enveloppez-la dans un linge fin, nouez aux deux bouts et ficelez-la sur le centre; plongez-la dans une marmite d'eau ou de bouillon en ébullition : si c'est de l'eau, ajoutez du sel et des légumes, comme à un pot-au-feu.

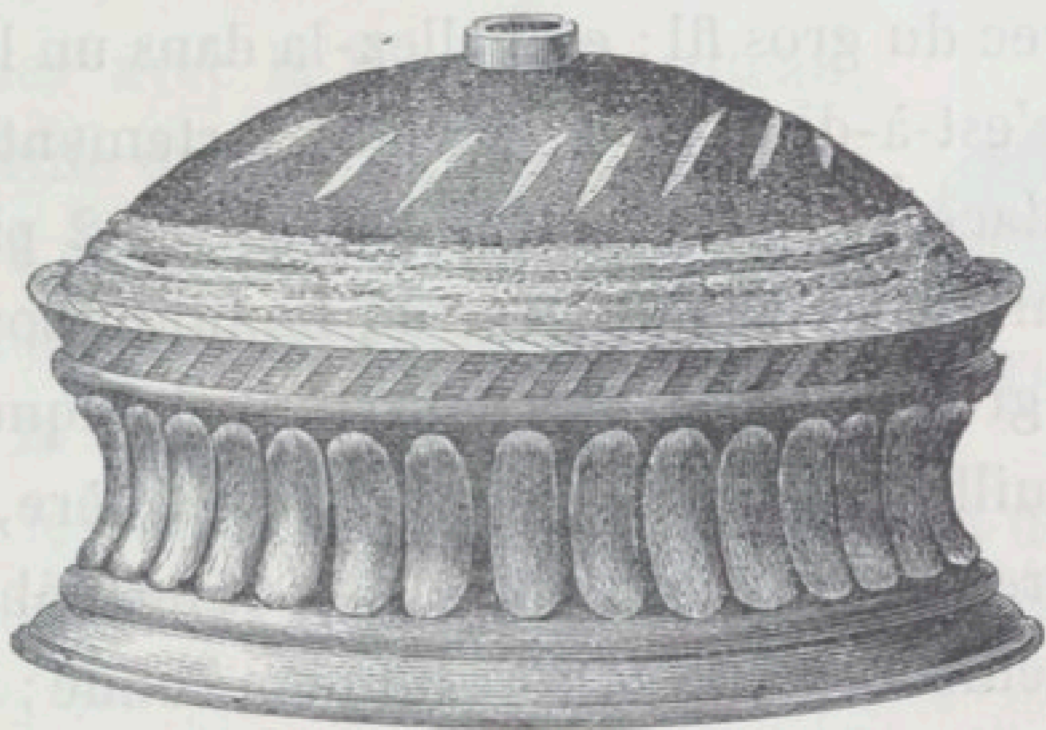
La durée de la cuisson d'une poitrine dépend de sa grosseur : il faut de 2 à 3 heures; en la sortant de la marmite, égouttez-la, déballez-la, débridez-la, supprimez-en les os de bouts de côtes; dressez-la sur un plat, masquez avec une sauce tomate (voir art. 453).

469. Veau à la Marengo. — Coupez en morceaux 7 à 800 grammes de contre-filet de veau, c'est-à dire le bout de carré du côté de la selle; retirez-en l'os de la chaîne. Faites chauffer de l'huile et du beurre dans une casserole; ajoutez les viandes, et faites-les revenir à bon feu, en les retournant; assaisonnez. Quand elles sont colorées, ajoutez 2 ou 3 cuillerées d'oignon haché, une gousse d'ail et un bouquet garni; 7 à 8 minutes après, mouillez avec un peu de vin blanc ; quand le vin est réduit, mouillez avec quelques cuillerées de bouillon ou de jus; couvrez la casserole, retirez sur feu doux, et finissez de cuire ainsi les viandes, à court mouillement. Un quart d'heure avant de servir, retirez le bouquet et l'ail, ajoutez une pincée de poivre rouge d'Espagne ou de Cayenne et quelques cuillerées de sauce tomate claire ; continuez la cuisson, puis dressez le ragoût sur un plat chaud, sans le dégraisser.

470. Pâté-froid de veau (dess. 132, 133). — Prenez 2 kilogrammes de noix de veau, supprimez-en la peau nerveuse; coupez la moitié de cette viande en gros carrés, en choisissant les parties les plus délicates; hachez

le restant, mêlez-le avec un peu plus que son même poids de lard frais; assaisonnez le hachis de haut goût, retirez-le dans une terrine, mêlez-lui 4 cuillerées de maigre de jambon cuit, finement haché. — Lardez les gros carrés de veau, en les traversant de part en part, avec des filets de jambon crus, entrelardés et assaisonnés avec un peu d'épices; mettez ces carrés dans une casserole, ajoutez 150 grammes de lard haché et fondu, faites-les revenir pendant quelques minutes à bon feu; assaisonnez, mouillez avec


Fig. 132.


Fig. 133.

le quart d'un verre de vin blanc; quand le vin est réduit, versez les viandes dans une terrine, laissez refroidir; ajoutez alors 300 grammes de lard cuit, coupé en gros dés, et aussi quelques cuillerées des fines-herbes cuites.

Beurrez un moule à pâté-froid, de forme longue; foncez-le avec de la pâte brisée pour pâtés (art. 52); masquez le fond et le tour de la pâte avec une couche du hachis préparé; rangez alors dans le centre les carrés de veau et le lard, entremêlés avec le hachis; montez l'appareil en dôme, posez une feuille de laurier sur le haut; couvrez ce dôme avec une abaisse en pâte brisée mince, puis avec une autre abaisse en pâte feuilletée. Faites une cheminée sur le centre du dôme. Dorez la pâte feuilletée, ciselez-la. Pincez les bords du pâté, cuisez à four modéré pendant 2 heures au moins, en le couvrant avec du papier; une demi-heure après qu'il est sorti du four, infiltrez-lui par le haut, la valeur de 2 verres de bonne gelée grasse mêlée à un peu de madère. Laissez refroidir le pâté, et servez-le 24 heures après.

471. Poitrine de veau en galantine. — Choisissez une poitrine de veau, coupée un peu large; glissez la lame du couteau entre les chairs et les os,

du côté coupé, afin d'ouvrir complétement la poitrine, en retirant les os; assaisonnez les chairs intérieures avec sel et épices.

Préparez un hachis avec moitié viandes maigres de porc et de veau, autant de lard frais; assaisonnez de haut goût, pilez-le.

Coupez en dés 200 grammes de lard blanchi, autant de jambon cuit ou de langue salée, une poignée de pistaches mondées; assaisonnez de haut goût, arrosez avec quelques cuillerées d'eau-de-vie, mêlez le tout au hachis. Avec cet appareil, emplissez le vide de la poitrine; cousez celle-ci tout autour avec du gros fil; emballez-la dans un linge comme une galantine de volaille, c'est-à-dire, en la ficelant fortement sur les deux bouts et sur le centre; placez-la dans une braisière avec 2 pieds de veau désossés et blanchis, mouillez largement avec du bouillon non dégraissé et chaud; ajoutez quelques gros légumes, des épices, un bouquet de persil garni d'aromates. Faites bouillir le liquide, couvrez la braisière, retirez-la sur le côté du feu. Deux heures après, égouttez la galantine, déballez et réemballez-la aussitôt dans le même linge, en la serrant bien ronde; faites-la refroidir et débridez-la; glacez et servez-la avec la gelée préparée avec sa cuisson, en procédant comme il est dit art. 88.

472. Petits-pâtés de ris de veau, au jus (dess. 134).— Coupez en gros dés 2 ou 3 ris de veau ou quelques ris d'agneau blanchis; mettez-les dans une casserole avec moitié de leur volume de jambon et champignons crus, également coupé en dés; ajoutez du beurre, faites-les revenir à feu vif, en les tournant; 4 à 5 minutes après, ajoutez 2 ou 3 truffes coupées; assaisonnez, arrosez-les avec 4 cuillerées de vin blanc; faites réduire le liquide à feu vif, retirez la casserole du feu.



Fig. 134.

Avec de la pâte brisée, foncez 10 moules à tartelettes, cannelés, hauts de forme; masquez la pâte avec une couche de farce à quenelle ou de godiveau (voir art. 37, 42); emplissez alors le vide avec le salpicon de ris de veau; couvrez celui-ci avec une couche de la même farce, puis avec une abaisse ronde en pâte brisée; faites une petite ouverture sur le centre de chaque couvercle; dorez la pâte en dessus, cuisez les pâtés à four modéré; en les sortant, démoulez-les, puis infiltrez dans chaque pâté, par l'ouverture cen-

trale, quelques cuillerées de sauce brune ou du bon jus lié, couvrez l'ouverture avec un petit couvercle en pâte feuilletée, cuite séparément. Dressez les pâtés sur un plat.

473. Boudins de veau, aux champignons (dess. 135). — Préparez une farce de veau (voir art. 42); quand elle est passée, mêlez-lui un tiers de champignons cuits, coupés en dés; prenez-la alors avec une cuiller à bouche, par parties égales de la grosseur d'un œuf ; faites-les tomber sur la table farinée, roulez-les avec la main, en leur donnant une forme oblongue (voir le dessin 135); aplatissez-les avec la lame du couteau, de façon à leur donner une forme ovale ; trempez dans des œufs battus, panez-les. — Dix à douze minutes avant de servir, faites fondre 200 grammes de beurre dans une casserole plate; rangez les boudins sur le fond, faites-les colorer des deux côtés sur feu modéré, en les retournant; égouttez-les avec une fourchette, et dressez-les en couronne sur un plat, avec du persil frit.



Fig. 135.

474. Attereaux de ris de veau (dess. 136). — Faites blanchir 2 ris de veau ou quelques gros ris d'agneau; faites-les refroidir sous presse, divisez-les en tranches, assaisonnez; rangez-les dans un sautoir beurré, cuisez-les en les retournant; laissez-les refroidir.

Coupez une égale quantité de ronds, moitié en langue à l'écarlate, moitié en champignons cuits, et de même diamètre que les ris de veau; arrosez-les avec un peu de sauce brune réduite; roulez-les dans cette sauce, puis enfilez les ronds de langue à de petites brochettes en bois, en les alternant avec les ris de veau. Trempez les attereaux dans une sauce villeroi, tiède; rangez-les à mesure sur une plaque, à distance; laissez bien refroidir la sauce. Prenez les attereaux, un à un, retirez-en le surplus de la sauce, roulez-les dans la panure, trempez-les dans des œufs battus, roulez de nouveau dans la panure, et plongez-les à friture chaude ; égouttez-les ensuite. Enlevez alors la brochette en bois (dess. 137), remplacez-la par une brochette en argent, et dressez sur une serviette. — Les deux dessins représentent : le premier, l'attereau garni, le deuxième, l'attereau pané et frit.

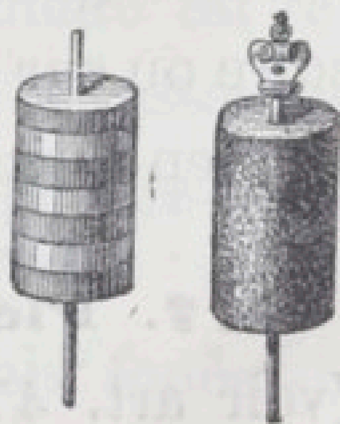


Fig. 136, 137.

475. Pieds de veau à la vinaigrette. — Prenez 3 pieds de veau frais, bien propres; fendez-les en long, sur le milieu, afin de les désosser; faites-les dégorger ; mettez-les ensuite dans une casserole, faites-les blanchir jusqu'à l'ébullition; égouttez et lavez-les; assemblez alors deux moitiés, ficelez et remettez dans la même casserole avec de l'eau, un verre de vin blanc, un bouquet garni d'aromates, un oignon piqué avec des clous de girofle, du sel et quelques épices; faites bouillir le liquide, en l'écumant; retirez ensuite la casserole sur feu très-doux. Continuez l'ébullition jusqu'à ce que les pieds soient cuits à point ; enlevez-les à l'aide d'une écumoire; égouttez-les, débridez et dressez-les sur un plat chaud ; entourez-les avec une couronne de tranches de citron ; envoyez séparément une saucière de vinaigrette ainsi préparée :

Vinaigrette : Délayez dans une terrine, une cuillerée de moutarde, avec de l'huile et du vinaigre; ajoutez sel et poivre, oignon, échalote, persil, cerfeuil et estragon hachés; ajoutez quelques câpres entières.

476. Pieds de veau en marinade. —Cuisez 3 pieds de veau, selon la méthode prescrite (art. 475); égouttez-les, désossez-les, faites refroidir sous presse ; divisez-les ensuite en carrés longs, déposez-les dans une terrine; assaisonnez avec sel, poivre, muscade, arrosez avec le jus de 2 citrons; ajoutez un oignon émincé, et une poignée de feuilles de persil. Une heure après, enlevez le persil et l'oignon, saupoudrez les pieds avec un peu de persil haché. — Mettez une partie seulement des pieds de veau dans une terrine, masquez-les avec de la pâte à frire (voir art. 49), roulez-les dans cette pâte; puis, prenez-les avec la main, un à un, et plongez-les dans la friture. Quand la pâte est de belle couleur, égouttez les pieds sur une passoire ou sur un tamis, et recommencez l'opération; dressez ensuite la friture en buisson sur une serviette pliée.

477. Pieds de veau, à la poulette. — Cuisez 3 pieds de veau (voir art. 475), égouttez et désossez-les, divisez-les transversalement en carrés, tenez-les de côté.

D'autre part, mettez dans une casserole 125 grammes de beurre, 2 cuillerées d'oignon haché ; faites revenir celui-ci de belle couleur, saupoudrez-le alors avec 2 cuillerées de farine; cuisez-la pendant quelques secondes, en la

tournant; délayez ensuite la farine avec du bouillon, de façon à obtenir une sauce lisse, un peu consistante; après quelques minutes d'ébullition, ajoutez un bouquet de persil et les morceaux de pieds de veau; faites-les mijoter pendant un quart d'heure dans la sauce, puis liez le ragoût avec 3 jaunes d'œuf, délayés avec un peu de bouillon; cuisez la liaison sans ébullition; retirez le bouquet, ajoutez le jus d'un citron, une pincée de persil haché; dressez sur un plat chaud.

478. Timbale de ris de veau (dessin 138). — Préparez 8 à 900 grammes de farce à quenelle, dans les conditions prescrites à l'article 42; quand elle est passée, déposez-la dans une terrine, travaillez-la avec une cuiller, et lissez-la; essayez-en une petite partie, rectifiez-la au besoin.

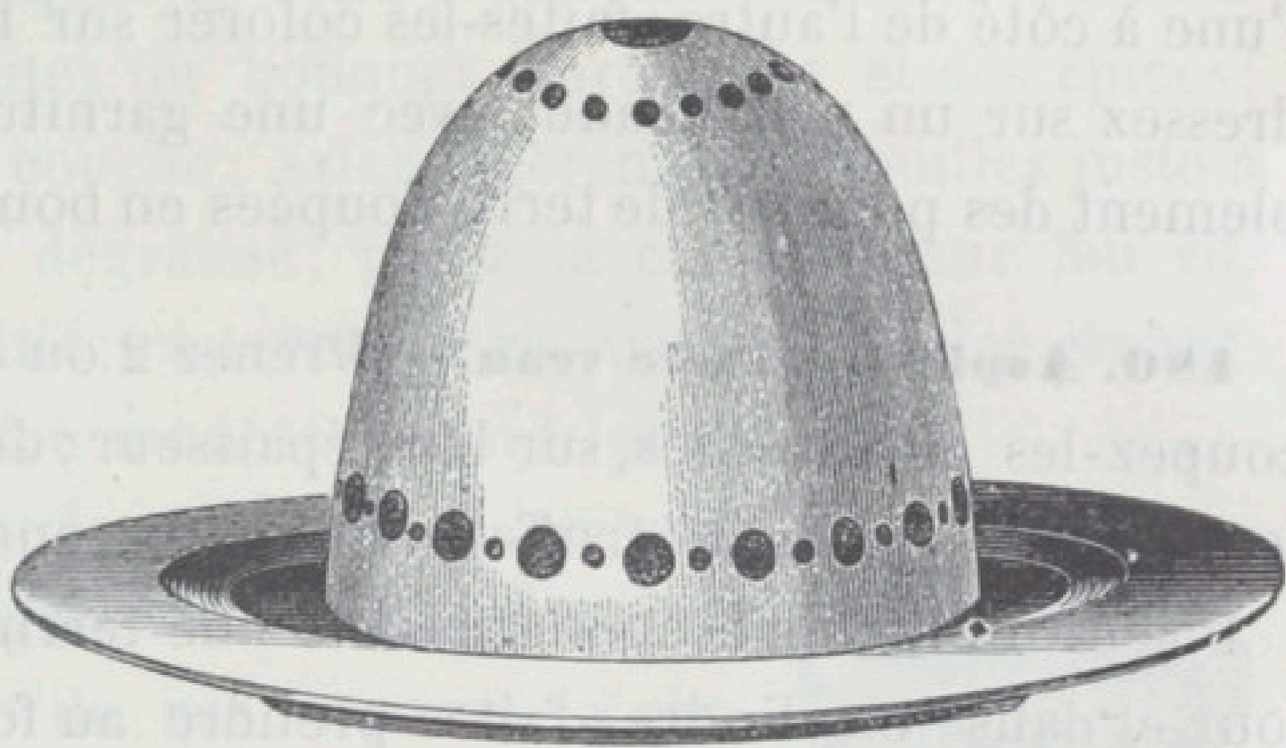


Fig. 138.

Faites blanchir 3 ris de veau, laissez refroidir entre 2 plafonds; divisez-les en tranches un peu épaisses. — Avec du lard fondu, faites revenir, dans une casserole, 2 cuillerées d'oignon haché; quand il est de couleur blonde, ajoutez 150 grammes de jambon cru, coupé en carrés minces, quelques têtes de champignons, épluchées et fendues en deux sur le travers; 5 minutes après, ajoutez les tranches de ris de veau, assaisonnez de bon goût; aussitôt que leur humidité est réduite, mouillez avec le quart d'un verre de madère; couvrez la casserole, faites réduire le liquide de moitié; liez alors le ragoût avec un peu de sauce brune, réduite; retirez-le de côté; laissez-le tout à fait refroidir.

Beurrez un moule à dôme, décorez-le avec des truffes, puis foncez-le au fond et autour avec une couche de farce d'un centimètre et demi d'épaisseur; emplissez le vide avec le ragoût préparé; couvrez avec une couche de farce, et ensuite avec un papier beurré. Faites alors pocher la timbale au bain-marie pendant trois quarts d'heure; renversez-la sur un plat; épongez la graisse, masquez avec un peu de bonne sauce, et servez.

479. Pieds de veau à l'anglaise. — Flambez 4 pieds de veau, fendez-les par le milieu, faites-les cuire selon la méthode prescrite (art. 475); aussitôt qu'ils sont à point, égouttez; supprimez-en les petits os; étalez-les sur une plaque, assaisonnez avec sel et poivre; saupoudrez avec des fines-herbes cuites, faites-les refroidir sous presse légère; parez-les ensuite correctement, roulez-les dans du beurre fondu, et trempez-les dans des œufs battus, mêlés avec une pincée de persil haché; panez-les.

Un quart d'heure avant de servir, versez 200 grammes de beurre fondu dans une casserole plate ; quand il est chaud, rangez les moitiés de pieds, l'une à côté de l'autre, faites-les colorer sur feu, des deux côtés; égouttez, dressez sur un plat chaud, avec une garniture de légumes verts ou simplement des pommes de terre coupées en boules, frites au beurre.

480. Aspic de ris de veau. — Prenez 2 ou 3 ris de veau braisés et froids ; coupez-les en tranches, sur leur épaisseur; déposez-les dans un plat; ajoutez quelques lames de truffes, autant de ronds de langue à l'écarlate.

Placez un moule à cylindre dans une terrine, avec de la glace pilée autour et dans le cylindre; faites prendre au fond du moule une couche de gelée, puis dressez symétriquement une partie des tranches de ris de veau, entremêlées avec des ronds de truffes et des ronds de langue à l'écarlate ; couvrez avec une couche de gelée; faites prendre celle-ci, et recommencez l'opération. Quand le moule est plein, couvrez avec une assiette ; placez de la glace pilée sur celle-ci, et laissez prendre la gelée pendant une heure. Trempez vivement le moule à l'eau chaude, retirez-le aussitôt, essuyez-le, et renversez l'aspic sur un plat froid.

481. Queues de veau à la purée de marrons. — Faites dégorger et blanchir 5 à 6 queues de veau entières; rafraîchissez et parez-les; placez-les sur le fond d'une casserole plate, masqué avec des débris de lard, carottes et oignons émincés; assaisonnez, ajoutez quelques grains de poivre, un bouquet garni; mouillez à moitié de hauteur avec du bouillon ; posez la casserole sur feu vif, faites réduire le mouillement à glace; mouillez de nouveau à hauteur, avec du vin blanc et du bouillon ; faites bouillir le liquide, retirez sur le côté; cuisez les queues à feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle ou au four doux. Quand elles sont à point, le jus

doit être réduit en demi-glace; dressez-les alors sur une purée de marrons; dégraissez la cuisson, allongez-la légèrement, faites-la bouillir, passez-la au tamis, et avec elle, arrosez les viandes et la purée.

482. Ris de veau piqués, à l'oseille (dess. 139). — Je donne ci-joint le modèle d'un ris de veau piqué. Avant de piquer les ris de veau, il faut les blanchir sans excès, les rafraîchir et les faire refroidir sous presse : ils ne peuvent être piqués qu'alors qu'ils sont complétement froids.

Parez 4 ris de veau des peaux nerveuses; piquez-les du côté le plus lisse, avec 4 rangs de lardons. — Masquez le fond d'une casserole avec des carottes et oignons émincés, ajoutez un bouquet d'aromates et des épices; placez les ris de veau sur cette couche; salez légèrement, mouillez juste à hauteur avec du bouillon non dégraissé; posez la casserole sur feu vif, faites réduire le liquide de moitié; couvrez les ris avec un papier graissé, fermez la casserole, retirez sur feu modéré. Quand les ris de veau sont à peu près cuits, égouttez-en la cuisson, en la passant au tamis ; dégraissez-la, mêlez-lui un peu de vin, versez sur les ris de veau ; posez la casserole sur un bon feu, faites réduire le liquide jusqu'à ce qu'il soit en demi-glace; avec celle-ci, glacez les ris au pinceau, tenez-les pendant quelques minutes à la bouche du four ; quand ils sont de belle couleur, dressez-les, l'un à côté de l'autre, sur une garniture d'oseille ; arrosez avec leur cuisson.

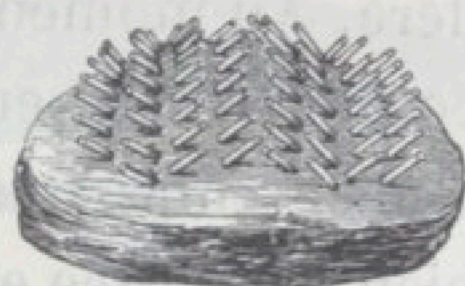


Fig. 139.

483. Brochettes de ris de veau (dessin 140). — Blanchissez 2 ou 3 ris de veau jusqu'à l'ébullition; faites-les refroidir dans de l'eau froide, égouttez et épongez ; coupez-les en carrés plats, de 2 à 3 centimètres de largeur, sur un centimètre d'épaisseur ; arrosez avec un peu d'huile, assaisonnez avec sel et épices, saupoudrez avec une pincée de persil haché.



Fig. 140.

Coupez des carrés de lard, minces, du même diamètre que ceux de ris de veau ; enfilez les uns et les autres, en les alternant à des brochettes en bois ou en métal ; serrez légèrement les viandes, humectez-les au pinceau avec du beurre ou de l'huile, roulez-les dans de la mie de pain, et

faites-les griller à feu doux pendant 12 à 14 minutes, en les retournant; servez sur un plat avec des citrons coupés.

484. Queues de veau à la chipolata. — Prenez 5 ou 6 queues de veau blanchies, rafraîchissez et coupez-les en deux; mettez dans une casserole avec beurre ou saindoux et 250 grammes de petit-salé, divisé en deux parties; faites revenir les viandes, assaisonnez; quand elles sont de belle couleur, saupoudrez avec 2 cuillerées de farine; mouillez à hauteur avec du bouillon et une demi-bouteille de vin blanc. Quand les queues sont à moitié cuites, ajoutez une petite garniture de carottes blanchies; retirez la casserole sur le côté du feu, continuez l'ébullition modérée. Quand les carottes sont à peu près cuites, mêlez au ragoût une quinzaine de petites saucisses *chipolata*, une quinzaine de champignons frais, lavés et parés, ainsi que 2 douzaines de gros marrons grillés et épluchés. Couvrez la casserole, cuisez le ragoût encore 12 à 15 minutes, mais toujours à feu modéré. Au moment de servir, retirez les queues de veau, dressez sur un plat; coupez le lard en petits morceaux, dressez ceux-ci autour des queues, en même temps que les autres garnitures; arrosez les viandes avec la sauce bien dégraissée et passée.

485. Queues de veau à la tartare. — Faites dégorger et blanchir 5 ou 6 queues de veau en tronçons; rafraîchissez, supprimez-en les parties minces; attachez-en trois ensemble; faites-les cuire dans une casserole avec un peu de bouillon et du vin blanc : elles ne doivent pas être trop cuites. Laissez-les à peu près refroidir dans leur cuisson, égouttez-les, assaisonnez avec sel et poivre; arrosez avec du beurre fondu ou de l'huile, roulez-les dans de la mie de pain, et faites griller pendant 15 minutes à feu modéré, en les retournant; dressez-les alors sur un plat, en les reformant; envoyez séparément une sauce tartare froide, ou mayonnaise aux fines-herbes.

486. Ris de veau au macaroni (dessin 141). — Choisissez 2 beaux ris de veau, piquez le plus beau avec du lard, faites-les braiser tous deux de belle couleur, sans les cuire trop. Cuisez 150 grammes de gros macaroni; égouttez-le, placez-le sur un linge, coupez-le transversalement de l'épaisseur d'un demi-centimètre; rangez alors les anneaux contre les parois d'un moule à bordure uni et beurré, en appliquant le côté coupé contre le

moule ; soutenez-le intérieurement avec de la farce à quenelle crue, en ayant soin de ne pas déranger les anneaux en macaroni. Couvrez la farce avec un rond de papier beurré ; posez le moule dans un sautoir, avec de l'eau chaude, jusqu'à moitié de hauteur ; faites pocher la farce sans ébullition.

Avec 200 grammes de la même farce, formez un gros boudin de forme bien, ronde enveloppez-le dans du papier beurré, et faites-le pocher à l'eau salée, sans faire bouillir l'eau. Egouttez le boudin, coupez-le transversalement en tranches.

Coupez alors, de même dimension que ces tranches, des ronds de langue à l'écarlate bien rouge.

Au moment de servir, renversez la bordure sur un plat, emplissez le vide avec le restant du macaroni, assaisonné à l'italienne ; puis, avec le ris de veau qui n'est pas piqué, après l'avoir coupé en tranches ; arrosez celles-ci avec un peu de bonne sauce brune ou de jus lié ; sur ces tranches, posez le ris de veau piqué, entourez-le avec une couronne de ronds en langue écarlate, alternés avec des ronds en farce ; glacez cette couronne au pinceau, ainsi que le ris de veau piqué ; masquez le fond du plat avec le restant de la sauce.

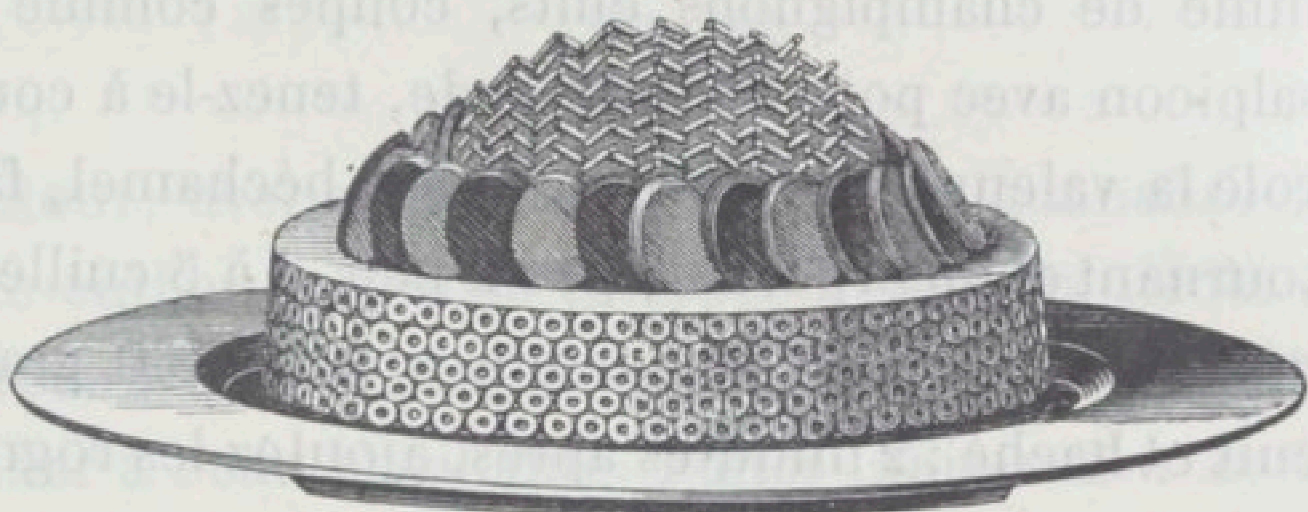


Fig. 141.

487. Queues de veau au cary. — Faites blanchir 6 ou 8 queues de veau ; égouttez-les, coupez-les en deux sur leur travers, mettez-les dans une casserole avec du lard haché, et quelques petits oignons ; faites-les revenir à feu modéré pendant un quart d'heure, assaisonnez ; quand elles sont légèrement colorées, saupoudrez avec 2 cuillerées de poudre de cary et une cuillerée de farine ; 2 minutes après, mouillez avec du bouillon ; donnez quelques minutes d'ébullition au liquide, retirez la casserole sur le côté du feu. Ajoutez un bouquet de persil garni d'aromates, finissez de cuire les queues tout doucement ; égouttez-les à l'aide d'une grande fourchette ; parez et rangez-les dans une casserole ; faites réduire la sauce, passez-la au tamis sur les queues.

Dans l'intervalle, coupez 2 gros oignons en tranches, faites-les revenir dans une casserole avec du beurre ou du saindoux, jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur ; assaisonnez, mouillez avec un peu de bouillon, faites réduire celui-ci à glace. Au moment de servir, liez la sauce avec 3 jaunes d'œuf, délayés avec un peu de crème crue ; finissez avec le jus d'un citron, dressez sur un plat ; étalez alors les tranches d'oignons sur les viandes ; envoyez séparément un plat de riz cuit à grand'eau salée, égoutté et étuvé.

488. Rognons de veau au gratin. — Coupez en dés un ou deux rognons de veau, cuits entiers et refroidis ; supprimez-en les graisses et les parties nerveuses ; rangez-les dans une petite casserole, ajoutez moitié de leur volume de champignons cuits, coupés comme les rognons; assaisonnez le salpicon avec poivre et muscade, tenez-le à couvert. Versez dans une casserole la valeur d'un verre de bonne béchamel, faites-la réduire sur feu, en la tournant et incorporant, peu à peu, 4 à 5 cuillerées de bonne glace fondue ; quand la sauce est succulente, ajoutez 150 grammes de maigre de jambon, cuit et haché ; 2 minutes après, ajoutez les rognons et les champignons, une pointe de cayenne; chauffez les rognons sans ébullition, versez le ragoût sur un plat chaud, lissez-le avec la lame d'un couteau, saupoudrez avec un peu de beurre, colorez légèrement avec la pelle rougie ou avec une salamandre.

489. Rognon de veau au madère. — Supprimez la peau et la graisse à un ou deux rognons de veau ; divisez les chairs en parties, émincez celles-ci en tranches. Faites fondre un morceau de beurre dans une poêle, quand il est chaud, ajoutez les rognons coupés ; assaisonnez, sautez-les sur feu vif, jusqu'à ce qu'ils soient atteints, sans être secs. Égouttez-les alors dans une passoire, afin d'en retirer le liquide, toujours d'un goût désagréable. Mettez dans une petite casserole ou dans la poêle, un petit oignon haché ; ajoutez un morceau de beurre, une gousse d'ail non épluchée ; faites revenir l'oignon sans le colorer trop, mouillez avec un demi-verre de madère et quelques ouillerées de bonne sauce ou simplement du bon jus ; en ce dernier cas, liez le jus avec un morceau de beurre manié ; ajoutez une pointe de poivre, puis les rognons; chauffez ceux-ci sans faire bouillir la sauce ;

saupoudrez avec une pincée de persil haché ; dressez dans un plat, entourez le ragoût avec des croûtons de mie de pain, frits au beurre.

490. Timbale de macaroni à la bourgeoise (dess. 142). — Cuisez à l'eau salée 300 grammes de petit macaroni : il doit être atteint juste à point ; égouttez-le sans le rafraîchir, étalez-le sur un linge ; quand il est froid, montez-le en colimaçon contre le fond et les parois d'un moule à dôme beurré ; masquez toute la surface du macaroni, au fond et autour, avec une couche de farce à quenelles de veau ; lissez-la à l'aide d'une cuiller à bouche trempée dans l'eau tiède.

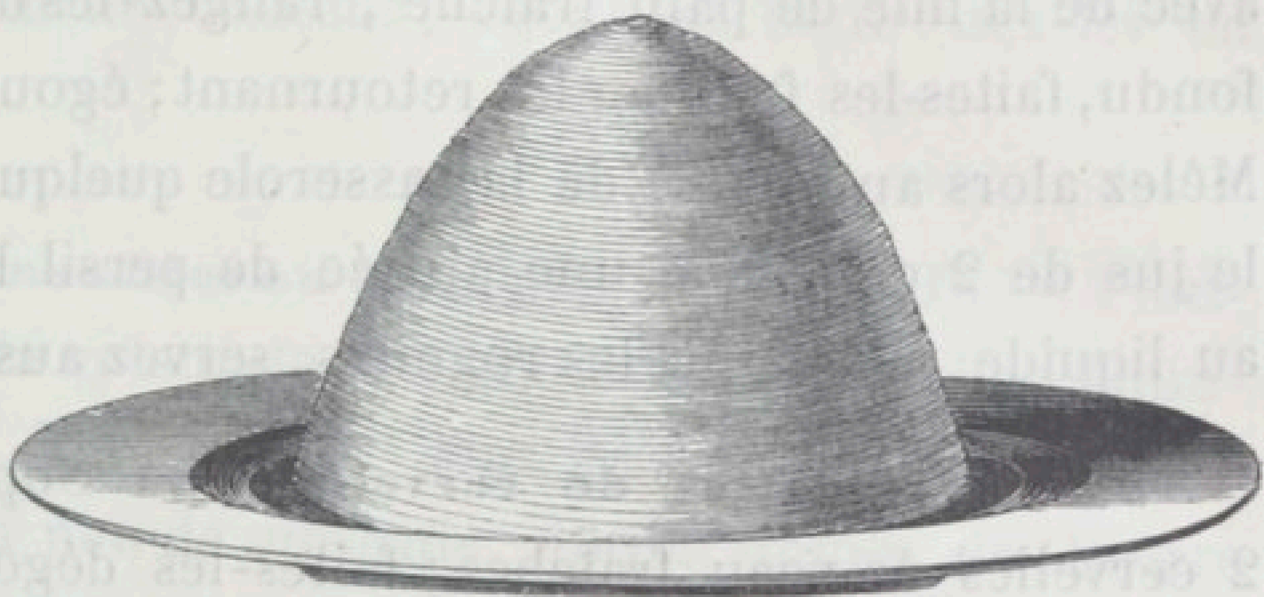


Fig. 142.

Avec le restant de la farce, préparez quelques petites quenelles sur la table farinée, faites-les pocher à l'eau bouillante. Faites braiser 2 à 3 ris de veau, sans les cuire trop; quand ils sont à point, coupez-les en tranches épaisses, et rangez-les dans une petite casserole plate; ajoutez 3 ou 4 truffes pelées, cuites, coupées en grosses lames, autant de champignons frais cuits au moment; à ces garnitures, mêlez les quenelles et quelques cuillerées de macaroni cuit, coupé de 2 centimètres de long; liez le tout avec un peu de bonne sauce brune, réduite avec un peu de madère, un peu de glace et quelques cuillerées de tomate : cette sauce doit être peu abondante et serrée ; finissez le ragoût en incorporant une poignée de parmesan râpé; quand il est froid, versez-le dans la timbale et fermez l'ouverture avec un couvercle de farce crue, étalée sur un rond de papier beurré. Posez alors le moule dans une casserole, en l'appuyant sur un coupe-pâte ; versez de l'eau chaude dans la casserole jusqu'à mi-hauteur du moule; faites bouillir cette eau, couvrez la casserole, retirez-la sur feu très-doux, afin que l'eau ne fasse que frissonner. Une heure après, essuyez le moule, égouttez bien la graisse, et renversez la timbale sur un plat; versez au fond de celui-ci un peu de sauce, plus légère que la première, et envoyez le surplus dans une saucière.

491. Rognons de veau, panés. — Coupez transversalement un ou deux rognons de veau en tranches larges, pas trop minces ; parez-les, aussi bien que possible, des graisses nerveuses, assaisonnez avec sel et poivre ; farinez et trempez-les dans des œufs battus ; égouttez-les et panez à mesure avec de la mie de pain fraîche ; rangez-les dans un sautoir avec du beurre fondu, faites-les frire en les retournant ; égouttez et dressez-les sur un plat. Mêlez alors au beurre de la casserole quelques cuillerées de glace fondue, le jus de 2 citrons et une pincée de persil haché ; donnez deux bouillons au liquide, versez sur les rognons, servez aussitôt.

492. Crépinettes de cervelles. — Supprimez la peau sanguine à 2 cervelles de veau fraîches ; faites-les dégorger, placez-les ensuite dans une casserole, avec du sel, un bouquet garni, oignons et carottes émincés ; couvrez avec de l'eau et un peu de vinaigre ; cuisez pendant 10 à 12 minutes, laissez refroidir dans la cuisson ; égouttez et divisez-les en filets ; assaisonnez. — Cuisez quelques cuillerées de fines-herbes (voir art. 63), arrosez-les avec un peu de glace fondue, finissez-les avec 2 cuillerées de jambon cuit, haché ; ajoutez alors les filets de cervelles, roulez ceux-ci avec les fines-herbes, sans les briser ; laissez refroidir l'appareil ; divisez-le en parties de la grosseur d'un petit œuf, enveloppez celles-ci dans un carré de crépine. Aplatissez légèrement les crépinettes, trempez-les dans du beurre fondu, panez et faites-les griller à feu très-doux pendant 14 à 15 minutes ; dressez-les sur un plat.

493. Coquilles de cervelles. — Coupez en petits dés 2 cervelles cuites ; mettez-les dans une terrine, assaisonnez. Versez dans une casserole quelques cuillerées de béchamel, faites-la réduire, en lui incorporant, peu à peu, quelques cuillerées de glace fondue ; quand elle est succulente et crémeuse, mêlez-lui 4 cuillerées de fines-herbes cuites ; 2 minutes après, ajoutez le salpicon de cervelles, retirez la casserole du feu. Avec cet appareil, emplissez 7 à 8 coquilles de table ; saupoudrez en dessus avec un peu de parmesan râpé, glacez avec la pelle rougie, dressez-les aussitôt.

494. Marinade de cervelles. — Cuisez 2 ou 3 cervelles de veau, selon la méthode prescrite, art. 492 ; quand elles sont froides, divisez-les chacune en deux parties ; coupez transversalement chaque moitié en tranches

épaisses ; mettez-les dans une terrine, assaisonnez avec sel et épices, persil haché, jus de citron ; faites-les macérer un quart d'heure ; prenez-les une à une, farinez vivement et trempez, tour à tour, dans une pâte à frire (voir art. 49); plongez-les à mesure dans la friture chaude ; cuisez-les jusqu'à ce que la pâte soit sèche et de belle couleur; égouttez et dressez-les en buisson sur une serviette.

495. Petites timbales de nouilles au salpicon (dessin 143). — Plongez à l'eau bouillante et salée la valeur de 600 grammes de nouilles émincées, cuisez-les 7 à 8 minutes ; égouttez-les, sans les rafraîchir, versez-les dans une casserole; ajoutez un peu de muscade, 150 grammes de beurre divisé en petites parties et 150 grammes de parmesan râpé : l'un et l'autre peu à la fois.

Versez alors l'appareil dans un sautoir beurré ayant les bords un peu élevés; lissez-le en dessus, en l'appuyant et lui donnant l'épaisseur de 4 centimètres et demi ; couvrez avec un papier beurré, et posez une casserole sur le papier, exactement de la dimension du sautoir. Tenez l'appareil sur glace ou dans un lieu frais ; quand il est bien raffermi, coupez-le sur son épaisseur avec un coupe-pâte uni ayant 3 centimètres de largeur. On obtient ainsi des petits pains plus hauts que larges. Roulez-les d'abord dans la panure fraîche, puis trempez-les dans des œufs bien battus, et panez-les. Égalisez-les avec la lame du couteau, et cernez-les en les coupant légèrement sur un bout avec un coupe-pâte de 2 centimètres de largeur : ceci est pour marquer le couvercle ; plongez-les peu à la fois dans la friture chaude, afin de leur faire prendre belle couleur. Égouttez-les sur un tamis; enlevez le couvercle, et videz-les en partie. Au dernier moment, garnissez-les avec un salpicon composé de ris de veau cuits, de champignons et de langue écarlate, lié avec un peu de bonne

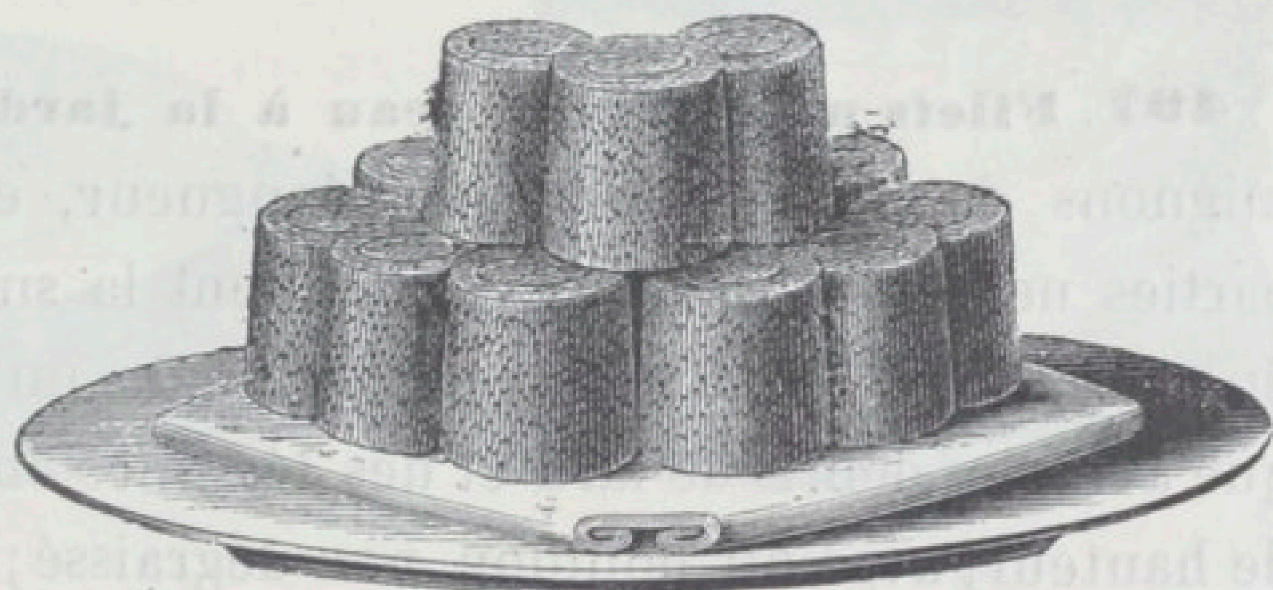


Fig. 143.

sauce brune réduite. Remettez le couvercle, chauffez et dressez sur serviette. — Ce salpicon peut être remplacé par un salpicon d'huîtres, de homards, de volaille ou de gibier.

496. Cervelles de veau en matelote. — Cuisez 2 ou 3 cervelles avec un peu de vin blanc (voir art. 492); égouttez-les, placez-les dans une casserole, tenez-les au chaud. Épluchez 2 douzaines de petits oignons tendres, faites-les colorer avec du beurre dans une petite casserole plate, sans les blanchir; assaisonnez avec sel et une pincée de sucre; mouillez avec un peu de bouillon, faites tomber celui-ci à glace; mouillez alors largement avec du jus lié et du vin rouge; faites bouillir le liquide, retirez sur le côté; ajoutez 200 grammes de petit-salé blanchi, coupé en carrés plats; 10 minutes après, ajoutez une douzaine de champignons frais et propres; 10 minutes plus tard, ajoutez 2 douzaines d'olives sans noyaux, blanchies. Versez ces garnitures sur les cervelles; quelques minutes après, dressez sur un plat.

497. Filets-mignons de veau à la jardinière. — Choisissez 4 filets-mignons de veau d'une égale longueur, en supprimant la peau et les parties nerveuses; piquez entièrement la surface supérieure avec du lard fin, rangez-les l'un à côté de l'autre dans un sautoir, dont le fond est masqué avec des débris de lard et des légumes émincés; mouillez à trois quarts de hauteur, avec du bouillon non dégraissé; faites vivement bouillir le liquide, réduisez-le d'un tiers; retirez alors le sautoir sur feu modéré; couvrez les filets avec un papier beurré, finissez de les cuire tout doucement, en les glaçant; au dernier moment, égouttez-les, parez et dressez-les découpés en biais ou entiers, sur une garniture à la jardinière; arrosez avec leur cuisson mêlée avec un peu de sauce brune.

498. Escalopes de veau, glacées. — Parez 2 beaux filets-mignons de veau, supprimez-en la peau nerveuse; divisez transversalement les chairs en tranches de l'épaisseur d'un centimètre; battez celles-ci avec le manche d'un couteau, afin de les obtenir minces; assaisonnez, rangez-les l'une à côté de l'autre dans une casserole large et mince, ou une poêle dont le fond est beurré. Cuisez les escalopes des deux côtés, en les retournant;

égouttez-en le beurre, mouillez avec 2 ou 3 cuillerées de bon jus ; faites réduire celui-ci à glace ; enlevez alors les escalopes, déposez-les dans une petite terrine. Versez quelques cuillerées de vin blanc dans la casserole, ajoutez un peu de sauce tomate ; faites bouillir le liquide pendant quelques secondes ; retirez aussitôt, et mêlez les escalopes à la sauce.

D'autre part, préparez un risot (voir art. 182) avec 400 grammes de riz ; finissez-le avec du beurre et du parmesan, en le tenant un peu serré. Au moment de servir, versez le riz dans un moule à bordure beurré ; 3 minutes après, renversez-le sur un plat, dressez les escalopes dans le centre, arrosez avec la sauce.

499. Vol-au-vent de ris de veau (dess. 144, 145). — Préparez une pâte feuilletée, avec 500 grammes de farine et 500 grammes de beurre, en pro

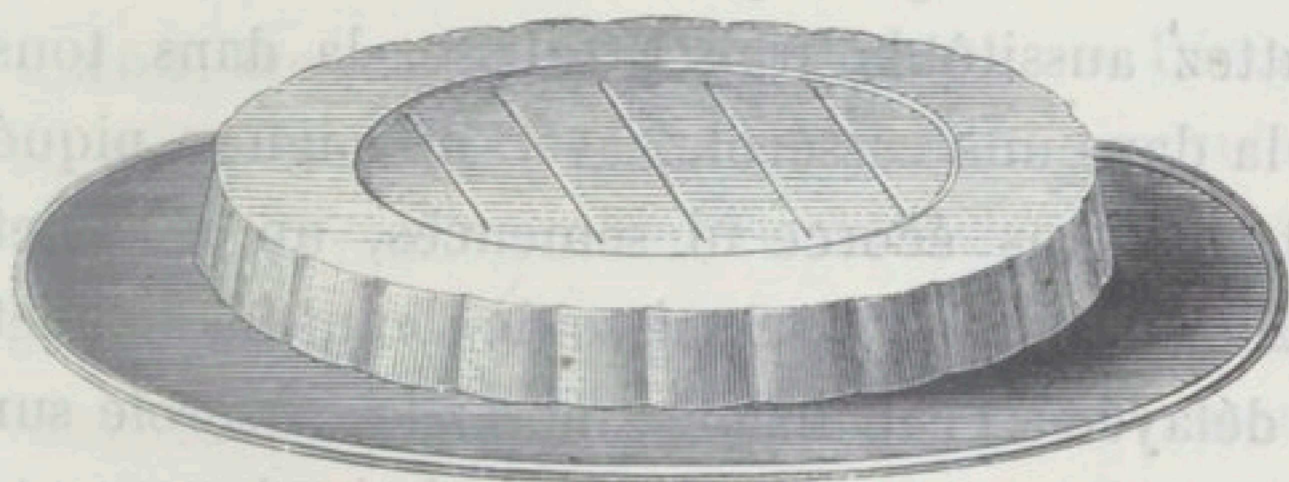


Fig. 144.

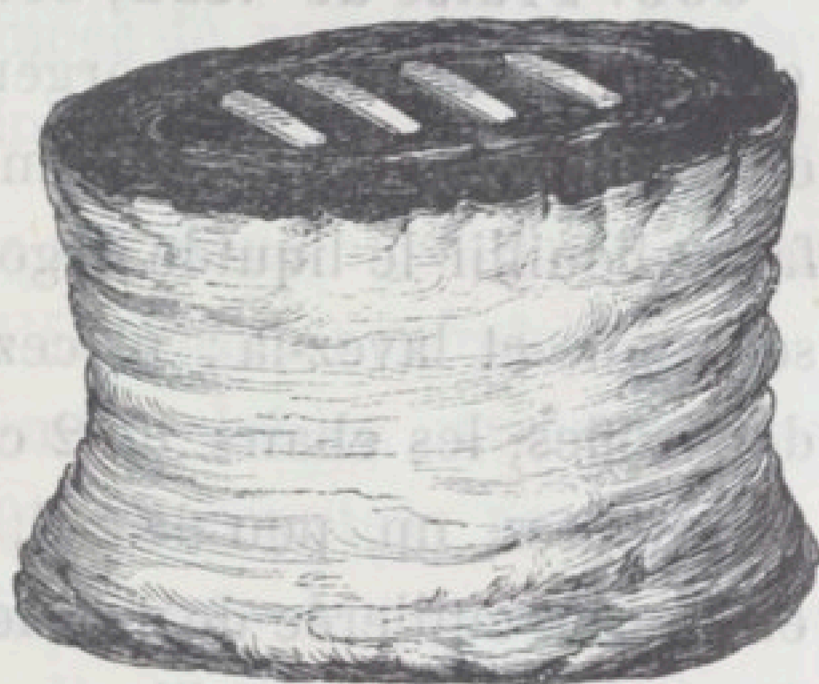


Fig. 145.

cédant selon les prescriptions données article 59 ; donnez-lui 7 tours, abaissez-le en forme carrée, de l'épaisseur de 1 centimètre ; laissez reposer 5 à 6 minutes ; puis, à l'aide d'une assiette ou d'un patron en carton ou en fer-blanc représentant exactement le diamètre que doit avoir le vol-au-vent, coupez la pâte avec la pointe d'un petit couteau, en suivant les contours du modèle, et en tenant la lame du couteau légèrement inclinée en dehors. — (Le diamètre normal d'un vol-au-vent est de 18 à 20 centimètres.)

Dorez la surface supérieure, cernez-la à 2 centimètres des bords, rayez-la sur le centre avec la pointe d'un petit couteau, dans le genre que représente le dessin 144. Cuisez le vol-au-vent pendant 28 à 30 minutes,

à four pas trop chaud, mais bien atteint ; en le sortant du four, videz-le, tenez-le au chaud.

Coupez en tranches 2 ris de veau blanchis ; rangez ces tranches dans une casserole avec du beurre, assaisonnez ; faites-les revenir des deux côtés, égouttez et rangez-les dans une casserole plate.

Moulez à la petite cuiller quelques quenelles de veau ; faites-les pocher, égouttez et rangez-les à côté des tranches de ris de veau ; ajoutez quelques champignons cuits, entiers ou coupés. Mouillez ces garnitures avec une sauce blonde ou brune, tenez-les au chaud, sans ébullition, jusqu'au moment de servir. Dressez alors le vol-au-vent sur un plat, emplissez-le avec les garnitures, en les entremêlant et les arrosant avec la sauce ; couvrez le vol-au-vent, et servez-le.

500. Fraise de veau, bouillie. — Choisissez une fraise de veau blanche et fraîche ; faites-la dégorger pendant quelques heures, mettez-la dans une casserole avec de l'eau et un filet de vinaigre ; posez la casserole sur feu, faites bouillir le liquide ; égouttez aussitôt la fraise, ratissez-la dans tous ses replis et lavez-la ; placez-la dans une casserole, avec un oignon piqué de girofles, les chairs de 2 citrons sans écorce ni semences, un bouquet d'aromates, un peu de sel, 250 grammes de graisse de bœuf hachée, et enfin une cuillerée de farine délayée à l'eau froide ; posez la casserole sur feu, au premier bouillon retirez-la sur le côté ; cuisez la fraise à couvert, pendant 2 heures et demie, en la tenant un peu ferme ; égouttez-la ensuite sur un tamis, épongez-la sur un linge, dressez-la sur un plat, servez avec du beurre noir ou une sauce ravigote chaude.

501. Mou de veau en civet. — Coupez en carrés 250 grammes de petit-salé ; faites-le revenir avec du beurre, ajoutez un mou de veau, coupé en moyens carrés ; assaisonnez avec sel et poivre ; ajoutez une gousse d'ail et un bouquet d'aromates; faites-les roussir à feu vif, en les tournant avec une cuiller ; saupoudrez avec une poignée de farine, mouillez à hauteur avec du vin rouge ; tournez le ragoût jusqu'à l'ébullition, cuisez pendant une heure et demie sur le côté du feu. Vingt minutes avant de servir, retirez l'ail et le bouquet, mêlez au ragoût quelques petits champignons frais ; aussitôt que ceux-ci sont cuits, ajoutez une vingtaine de petits

oignons glacés séparément. Dégraissez le ragoût, liez-le avec un demi-verre de sang de volaille, maintenu liquide à l'aide d'un filet de vinaigre ; cuisez la liaison sans faire bouillir la sauce, dressez le civet dans un plat creux.

502. Mou de veau aux croûtons. — Coupez un mou de veau en gros carrés, faites-les dégorger, et cuisez à l'eau salée pendant 25 minutes ; égouttez et coupez-les en petits dés.

Hachez 2 oignons, faites-les revenir avec du beurre dans une casserole ; ajoutez 200 grammes de petit-salé coupé en dés ; 2 minutes après, ajoutez le mou de veau ; assaisonnez avec sel et poivre, faites-les revenir pendant un quart d'heure ; saupoudrez alors avec une pincée de farine, mouillez avec un peu de jus ; tournez le ragoût jusqu'à l'ébullition, retirez-le sur le côté du feu, et finissez de le cuire tout doucement ; quand le mou est cuit, la sauce doit se trouver à peu près réduite ; mêlez alors au ragoût un filet de vinaigre, une pointe de muscade et une pincée de persil haché. Dressez sur un plat, entourez avec des croûtons de pain de cuisine frits au beurre.

503. Mou de veau à la poulette. — Divisez un mou de veau (poumon), en moyens carrés ; faites-les blanchir jusqu'à l'ébullition ; rafraîchissez.

Faites revenir au beurre un oignon haché, mêlez-lui les carrés de mou de veau, faites-les revenir ensemble pendant 10 à 12 minutes ; assaisonnez, saupoudrez avec une poignée de farine ; mouillez juste à couvert avec du bouillon ; ajoutez un bouquet de persil garni d'aromates ; tournez le ragoût sur feu jusqu'à l'ébullition ; retirez aussitôt sur le côté, cuisez pendant une heure et demie ; enlevez le bouquet, dégraissez la sauce, liez-la avec 2 ou 3 jaunes d'œuf délayés ; cuisez la liaison sans ébullition, finissez-la avec le jus d'un citron, une pincée de poivre et du persil haché ; dressez le ragoût sur un plat chaud.

504. Fraissure de veau aux oignons. — Faites cuire la moitié d'un mou de veau, à l'eau salée ; égouttez, épongez et coupez-le en petites tranches. Coupez de même forme la moitié d'un foie de veau cru.

D'autre part, émincez 4 oignons, faites-les revenir tout doucement dans une poêle avec du beurre, assaisonnez ; quand ils sont de couleur blonde, ajoutez le mou de veau ; faites cuire celui-ci à feu modéré, jusqu'à ce qu'il ait réduit toute son humidité ; ajoutez alors le foie assaisonné ; faites-

le revenir à bon feu, jusqu'à ce qu'il soit cuit ; arrosez avec un peu de bon vinaigre, mêlez-lui une pincée de persil haché ; dressez le ragoût sur un plat chaud.

505. Foie de veau sauté, au beurre. — Coupez, sur le travers d'un bon foie de veau, 7 à 8 tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur ; parez-les d'égale forme, assaisonnez avec sel, poivre, épices.

Faites fondre 200 grammes de beurre, versez-le dans une casserole plate ; rangez les tranches de foie, l'une à côté de l'autre ; faites-les cuire vivement des deux côtés, en les retournant ; dressez-les sur un plat chaud. Versez dans la casserole quelques cuillerées de glace fondue, ajoutez le jus de 2 citrons, une pincée de persil haché. Au premier bouillon, versez la sauce sur les tranches de foie.

506. Foie de veau aux fines-herbes. — Coupez sur le travers d'un bon foie de veau 7 ou 8 tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur, assaisonnez et farinez.

Faites fondre 200 grammes de beurre, versez-le dans une casserole plate ; quand il est chaud, rangez les tranches de foie, l'une à côté de l'autre, sur le fond de la casserole ; cuisez-les des deux côtés, en les retournant ; quand elles sont saisies à l'intérieur, sans être sèches, retirez-les sur un plat ; mettez alors dans la casserole 4 cuillerées d'oignon et échalotes, hachés ; faites-les revenir sans prendre couleur ; ajoutez deux fois leur volume de champignons coupés en dés ou hachés, faites réduire l'humidité de ces derniers ; arrosez avec un peu de jus lié, de façon à obtenir une sauce légère ; tournez celle-ci sur feu jusqu'à l'ébullition, ajoutez 2 cuillerées de jambon cuit, et autant de truffes, l'un et l'autre hachés ; faites-la réduire pendant 2 minutes, dégraissez et finissez avec un peu de persil haché, une pincée de poivre ; versez sur le foie.

507. Foie de veau sauté, aux oignons. — Divisez en deux parties, sur sa longueur, la moitié d'un bon foie de veau ; coupez chaque partie en tranches transversales et minces, assaisonnez avec sel et épices.

Émincez 3 gros oignons, mettez-les dans une casserole plate avec du beurre, salez légèrement, faites-les cuire à feu modéré, en les retournant, jusqu'à ce qu'ils soient de couleur blonde ; ajoutez alors les tranches de

foie, ainsi qu'une feuille de laurier ; sautez-les à bon feu jusqu'à ce qu'elles soient atteintes, et les oignons cuits ; à ce point, retirez la casserole du feu, arrosez le foie avec le jus d'un citron, saupoudrez avec un peu de persil haché ; dressez le ragoût sur un plat chaud.

508. Foie de veau piqué, à la purée de céleri. — Parez un foie de veau bien blanc, piquez-le avec du lard sur la surface supérieure, en laissant seulement un petit espace nu sur les deux bouts ; assaisonnez avec sel et épices, placez-le sur le fond d'une casserole, préalablement masqué avec des débris de lard et de jambon, quelques légumes émincés, quelques parures de veau, un bouquet garni ; mouillez le foie juste à hauteur, avec du bouillon et du vin, couvrez avec un papier graissé ; posez la casserole sur feu vif, et faites réduire le mouillement d'un tiers ; retirez la casserole sur feu modéré avec des cendres chaudes sur le couvercle, ou tenez-la à four doux ; cuisez le foie pendant 2 heures, en ayant soin d'allonger le liquide à mesure qu'il réduit ; mais le mouillement doit toujours être court. Quand le foie est cuit, égouttez-le, glacez-le au pinceau. Allongez le mouillement avec un peu de vin ou de bouillon, faites-le bouillir pendant quelques minutes ; liez-le avec un peu de sauce brune ou du beurre manié. Dressez le foie sur une purée de céleri, versez la sauce autour, en la passant.

509. Foie de veau grillé, à la maître-d'hôtel. — Choisissez un demi-foie de veau, blanc et gras, divisez-le en tranches longues, à peu près de l'épaisseur d'un demi-centimètre ; assaisonnez avec sel et cayenne, roulez-les dans du beurre fondu, panez à la mie de pain fraîche ; faites-les griller à feu modéré pendant 12 à 14 minutes, en les arrosant au pinceau, et les retournant ; dressez-les sur un plat chaud ; posez sur chacune d'elles une tranche de beurre à la maître-d'hôtel ; servez aussitôt.

510. Crépinettes de foie de veau à la villageoise. — Hachez 250 grammes de petit-salé, préalablement dégorgé à l'eau tiède ; mêlez-lui 3 à 4 cuillerées de champignons hachés, ainsi que 2 cuillerées de persil ; quand l'appareil est bien mêlé, ajoutez une forte poignée de mie de pain, blanche. Étalez sur la table 8 tranches de foie de veau, coupées très-minces, assaisonnées de haut goût ; masquez-les chacune avec une couche de l'appareil préparé ; couvrez celui-ci avec une autre tranche

de foie, saupoudrez des deux côtés ces doubles tranches avec un peu de persil, haché avec une pointe d'ail ; enveloppez-les dans un carré de crépine de porc ; humectez celle-ci avec du beurre, puis roulez les crépinettes dans de la mie de pain, rangez-les à mesure sur un gril, les unes à côté des autres ; faites-les griller à feu modéré pendant un quart d'heure, en les retournant ; dressez-les sur un plat chaud ; versez dans le fond du plat un peu de bon jus.

511. Soufflé de foie de veau. — Émincez le tiers d'un foie de veau ; faites-le revenir à feu vif dans une poêle, avec du lard râpé, fondu ; assaisonnez, mêlez-lui quelques parures de truffes, saupoudrez avec une pincée de thym pulvérisé ; quand il est bien atteint, retirez-le du feu, laissez refroidir, pilez-le et déposez-le dans une terrine. Pilez également un petit morceau de panade (le cinquième du volume du foie) avec une égale quantité de tétine de veau cuite, ou bien un morceau de beurre. Quand les deux corps sont incorporés, ajoutez peu-à-peu le foie pilé ; assaisonnez la farce, passez-la au tamis ; remettez-la dans une terrine ; incorporez-lui 4 à 5 cuillerées de sauce madère, un peu de glace fondue, 6 jaunes d'œuf, l'un après l'autre, et enfin 4 blancs d'œuf fouettés ; versez l'appareil dans une casserole à soufflé, préalablement beurrée ; posez celle-ci sur un plafond, cuisez le soufflé à four doux, pendant 25 minutes, servez aussitôt. Les soufflés ne doivent jamais attendre ; ils doivent plutôt être attendus.

512. Foie de veau à la matelote. — Lardez intérieurement un foie de veau, avec des filets de lard et de jambon crus ; assaisonnez avec sel et épices ; placez-le dans une casserole avec un morceau de beurre et 200 grammes de petit-salé blanchi, coupé en tranches de 2 centimètres d'épaisseur ; posez la casserole sur un bon feu, faites revenir le foie, en le retournant ; mouillez-le à hauteur avec moitié vin blanc, moitié vin rouge, puis couvrez-le avec du papier graissé ; faites bouillir le liquide, retirez la casserole sur feu modéré. Une heure après, égouttez le foie et le petit-salé sur un plat, allongez le mouillement avec un peu de vin, faites bouillir, dégraissez et passez-le au tamis ; liez-le légèrement avec du beurre manié ; remettez le foie dans la même casserole, arrosez avec la sauce,

ajoutez un bouquet d'aromates ; faites bouillir la sauce, retirez la casserole sur feu modéré. Un quart d'heure après, ajoutez au foie le petit-salé coupé en gros carrés, 2 douzaines de petits oignons glacés, 4 douzaines de grosse olives sans noyaux, blanchies, et enfin une pincée de cayenne; faites simplement bouillir la sauce; dressez le foie sur un plat, entourez-le avec les garnitures, masquez avec la sauce, en la passant.

513. Pain de foie de veau. — Énervez 6 à 700 grammes de foie de veau, en le grattant avec un couteau. — Hachez 3 à 400 grammes de lard non fumé, mettez-le dans le mortier, pilez-le et mêlez-lui une égale quantité de panade; quelques minutes après, ajoutez le foie, 2 cuillerées de fines-herbes cuites. Quand la farce est finie, assaisonnez de haut goût, incorporez 3 œufs entiers, 2 jaunes; passez-la ensuite au tamis, et avec elle, emplissez un moule à cylindre, beurré et pané; placez-le dans une casserole avec de l'eau à moitié de hauteur, faites pocher au bain-marie pendant trois quarts d'heure; renversez ensuite le pain sur un plat, masquez avec une sauce hachée.

514. Foie de veau, aux pommes de terre. — Coupez 8 à 10 tranches de foie de veau, ayant un demi-centimètre d'épaisseur; battez-les légèrement, parez-les, assaisonnez des deux côtés avec sel, épices, cayenne. Battez 2 œufs entiers dans une terrine, ajoutez 4 cuillerées de fines-herbes cuites : oignon, champignons et persil, hachés; farinez les tranches de foie, trempez-les à mesure dans ces œufs, roulez-les aussitôt dans de la mie de pain fraîche, afin de les paner. — Faites fondre 125 grammes de beurre, dans une casserole plate; rangez les tranches de foie, l'une à côté de l'autre, sur le fond de la casserole; cuisez des deux côtés, en les retournant; égouttez, dressez en couronne sur un plat; dressez, dans le milieu une garniture de petites pommes de terre coupées en boules, frites au beurre, assaisonnées.

515. Foie de veau aux oignons. — Coupez en petites tranches un demi-foie de veau bien blanc. Émincez 4 à 5 oignons blancs, mettez-les dans une poêle avec du bon saindoux ou du beurre un peu abondant; assaisonnez avec sel et poivre, faites-les revenir tout doucement, en les remuant souvent avec une cuiller. Quand ils sont colorés et cuits, saupoudrez-les avec une petite poignée de farine, puis mouillez avec un verre de vin blanc et un peu de bouillon chaud, de façon à obtenir une sauce peu liée; ajoutez un

bouquet de persil enfermant une feuille de laurier; cuisez tout doucement.

Dans l'intervalle, faites fondre du beurre dans une autre poêle; quand il est chaud, ajoutez les tranches de foie; assaisonnez avec sel et poivre, sautez-les vivement jusqu'à ce que le foie soit atteint; il ne doit pas être trop cuit, car il deviendrait sec; aussitôt qu'il est à point, saupoudrez-le avec une pincée de persil haché, et versez sur le ragoût aux oignons; sautez le tout ensemble, donnez un seul bouillon et versez dans le plat.

Dans les ménages, on procède plus simplement : on émince et on fait revenir les oignons, et quand ils sont cuits, on additionne les tranches de foie; on assaisonne de haut goût, puis on saute les oignons et le foie jusqu'à ce que celui-ci soit atteint à point; alors on saupoudre le tout avec une poignée de farine; on mouille avec un peu de vin et de l'eau tiède, et on donne deux bouillons à la sauce; on ajoute une pincée de persil haché. — Ce procédé est bien plus simple sans doute, mais il a l'inconvénient d'obliger à faire bouillir le foie dans la sauce, ce qui l'expose à durcir; cependant, avec du soin, on peut prévenir ce danger.

516. Foie de veau à la sauce piquante. — Prenez 7 à 8 tranches épaisses de foie de veau, assaisonnez avec sel et poivre. — Faites chauffer 120 grammes de beurre dans une casserole plate; rangez les tranches au fond; faites-les cuire des deux côtés, en les retournant; quand elles sont atteintes à point, égouttez-en toute la graisse, arrosez avec 3 cuillerées de bon vinaigre; remettez la casserole sur feu, et faites réduire le mouillement; glacez les tranches de foie des deux côtés; mouillez alors avec un peu de sauce piquante (voir art. 462), faites mijoter, hors du feu, pendant quelques secondes; saupoudrez avec 2 cuillerées de cornichons hachés, dressez en couronne sur un plat chaud, arrosez avec la sauce.



Fig. 146.

517. Selle de mouton, braisée (dess. 147). — Ce qu'on appelle la selle d'un mouton, c'est cette partie de l'échine, qui du bout des gigots remonte jusqu'aux premières côtes. Quand on a besoin d'une pièce plus volumineuse, on laisse adhérer à la selle une partie des côtes.

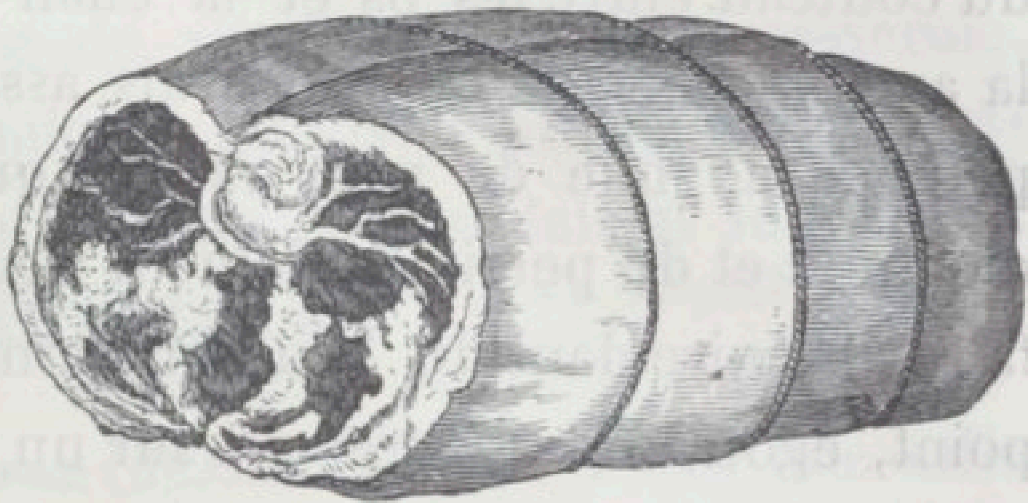


Fig. 147.

Retirez les rognons de la selle, supprimez la peau qui recouvre la graisse des 2 filets; diminuez la longueur des bavettes, roulez-les en dessous; ficelez la viande dans le genre que représente le dessin; placez-la dans un plafond creux ou une braisière, dont le fond est masqué avec des débris de lard et de graisse, puis avec de grosses tranches d'oignons et de carottes; salez et mouillez-la avec la valeur d'un demi-litre de bouillon; faites réduire le liquide à bon feu; mouillez alors à moitié de hauteur, faites-la cuire à feu modéré avec des cendres chaudes sur le couvercle de la braisière ou à la bouche du four; retournez-la de temps en temps.

Quand la selle est à peu près cuite, égouttez-la; passez la cuisson, allongez-la avec un peu de bouillon ou de vin, dégraissez-la, remettez-la dans la braisière avec la selle; finissez de cuire celle-ci à la bouche du four, en l'arrosant souvent avec sa cuisson, de façon à lui faire prendre une belle couleur. Egouttez-la alors, et dressez-la; entourez-la avec une garniture de légumes ou une purée; dégraissez la cuisson, passez-la et servez-la séparément.

518. Selle de mouton, rôtie. — Parez une selle de mouton; ficelez-la; embrochez-la, en passant la broche en dessous de la chaîne; fixez-la à l'aide d'une brochette en fer; enveloppez avec du papier, et faites rôtir à bon feu, en l'arrosant avec la graisse de la lèchefrite; donnez-lui d'une heure à une heure et demie de cuisson; déballez-la un quart d'heure avant de la débrocher; salez et dressez-la sur un plat chaud; envoyez séparément une saucière de jus.

Avec une selle rôtie, on peut servir des pommes de terre frites, ou toute autre garniture de légumes.

519. Poitrine de mouton farcie, sauce Robert. — Choisissez une poitrine de bon mouton, ouvrez-la du côté des côtes, en glissant la lame du couteau entre les os et la chair ; assaisonnez à l'intérieur, emplissez-la avec un hachis de porc frais assaisonné de haut goût, mêlé avec une poignée de mie de pain râpée, quelques champignons hachés, un peu d'oignon et du persil, également hachés. Cousez l'ouverture de la poitrine, faites-la cuire dans du bouillon comme un pot-au-feu. Quand elle est à point, égouttez-la, dressez-la sur un plat, masquez avec la sauce suivante :

Sauce Robert: Coupez 4 à 5 gros oignons en dés, faites-les revenir dans une casserole avec du beurre, à feu modéré, en les retournant ; assaisonnez avec sel et poivre ; quand ils sont de belle couleur, mouillez avec un demi-verre de bon vinaigre ; faites réduire celui-ci de moitié. Mêlez alors au liquide la valeur d'un verre de sauce ou de jus lié ; faites bouillir la sauce sur le côté du feu, jusqu'à ce que les oignons soient cuits ; dégraissez et finissez-la avec un peu de poivre ; retirez-la hors du feu, mêlez-lui 2 cuillerées de bonne moutarde, délayée avec un peu de sauce. Dès ce moment, la sauce ne doit plus bouillir, il faut la servir aussitôt.

520. Poitrine de mouton grillée. — On peut sans inconvénient ajouter au pot-au-feu ordinaire une bonne poitrine de mouton pour la cuire en même temps que le bœuf. Retirez-la aussitôt cuite ; enlevez les os et laissez-la refroidir sous presse ; parez-la alors, et divisez-la en plusieurs parties ; assaisonnez avec sel et poivre, arrosez avec du beurre fondu, et roulez-les dans de la mie de pain. Faites-les griller, en les retournant ; dressez-les sur un plat chaud, et servez avec une purée de pommes de terre ou tout autre garniture de légume.

521. Poitrine de mouton au jus aigre. — Faites dégorger 2 poitrines de mouton à l'eau froide, égouttez, parez et retirez-en l'os adhérant aux tendons et la peau qui tient aux bouts de côte ; liez les deux poitrines ensemble, placez-les dans une casserole avec de l'eau, du sel, quelques légumes ; cuisez-les dans le bouillon ; quand elles sont à point, désossez-les et faites-les refroidir entre 2 plafonds ; quand elles sont froides, parez-les régulièrement, assaisonnez avec sel et poivre ; roulez-les dans du beurre ou du saindoux fondu, saupoudrez avec une poignée de fines-herbes cuites

et du persil haché ; panez-les, rangez-les sur un gril, et faites-les rôtir pendant 20 minutes à feu modéré, en les retournant; dressez sur un plat chaud ; envoyez une saucière de jus aigre, ainsi préparé :

Jus aigre. — Versez un demi-verre de vinaigre dans une casserole, ajoutez un petit bouquet d'estragon, quelques grains de poivre, faites-le réduire de moitié ; mêlez le double de son volume de jus clair et succulent ; donnez deux bouillons au liquide, passez au tamis.

522. Selle de mouton, rôtie, au four (dessin 148). — Parez une selle de mouton, roulez-en les bavettes en dessous ; ficelez et placez-la dans un plafond carré, foncé avec des débris de lard ou de graisse et des légumes émincés ; versez un peu de bouillon dans le plafond, salez légèrement la viande, couvrez avec un papier beurré, cuisez à four modéré, en l'arrosant souvent ; quand elle est cuite, égouttez-la, déballez-la, et dressez-la sur un plat.

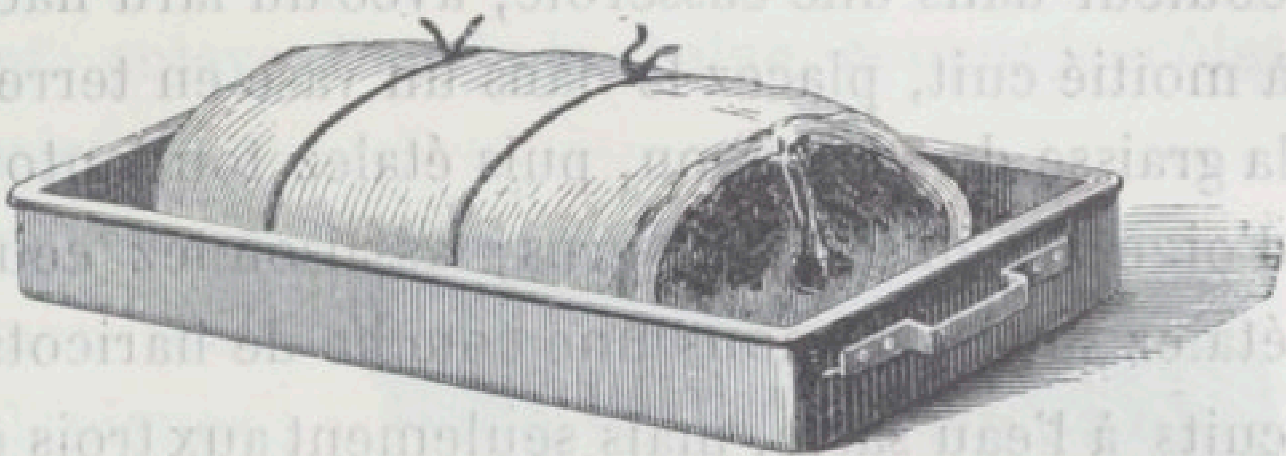


Fig. 148.

Allongez la cuisson avec un peu de bouillon ou de jus; faites bouillir le liquide, passez, dégraissez et liez-le avec un peu de sauce ou de la farine délayée; versez-la dans une saucière, et servez en même temps une garniture de légumes.

523. Mouton en risot. — Prenez le filet d'une demi-selle de mouton, supprimez-en les parties nerveuses; coupez les viandes en moyens carrés; mettez-les dans une casserole avec du beurre et 150 grammes de jambon cru, coupé en dés moyens ; faites-les revenir à bon feu, afin de les colorer ; assaisonnez, mouillez avec 2 décilitres de bouillon ou de jus ; couvrez la casserole, posez-la sur feu modéré ; faites tomber le mouillement à glace ; mouillez de nouveau les viandes, et faites encore réduire le liquide ; continuez ainsi jusqu'à ce que le mouton soit cuit, et le jus de cuisson succulent ; assaisonnez avec une pointe de cayenne.

Avec 250 grammes de riz, préparez un bon risot (voir art. 182) ; aussitôt à point, retirez-le du feu, incorporez-lui un morceau de beurre et une poignée

de parmesan râpé, puis versez-en les deux tiers dans un plat creux ou une casserole à légumes ; faites un vide dans le centre du riz, versez le ragoût dans ce vide, et masquez avec le restant du riz ; lissez la surface, saupoudrez avec une poignée de parmesan râpé, arrosez avec un peu de sauce tomate mêlée avec une partie du jus de mouton.

524. Gigot de mouton à la paysanne. — Désossez un gigot de mouton, assaisonnez l'intérieur; lardez les chairs avec une gousse d'ail émincée ; cousez le gigot, en lui donnant une forme ronde ; faites-le revenir de belle couleur dans une casserole, avec du lard haché ; assaisonnez ; quand il est à moitié cuit, placez-le dans un vase en terre de forme ronde, arrosez avec la graisse de sa cuisson, puis étalez tout autour du gigot une couche épaisse d'oignons émincés et crus; assaisonnez ceux-ci ainsi que la viande, puis étalez sur les oignons une couche de haricots blancs et secs, préalablement cuits à l'eau salée, mais seulement aux trois quarts de cuisson ; assaisonnez également, et sur ces haricots, rangez une couche de pommes de terre pelées, rondes et crues; assaisonnez-les à leur tour avec sel et poivre ; mouillez la viande et les légumes juste à couvert avec du bouillon ; faites bouillir le liquide, couvrez le vase, poussez-le au four doux et finissez de cuire la viande et les légumes ; servez le gigot dans le vase où il a cuit.

525. Gigot de mouton au pot-pourri. — Ce mets, qui appartient à la vieille école, est toujours pratiqué dans la cuisine bourgeoise ; il est très-estimable quand il est préparé avec soin.

Faites mortifier à point un bon gigot de mouton; désossez-le jusqu'à la jointure du jarret; assaisonnez à l'intérieur avec sel et poivre, une gousse d'ail entière, un peu de persil haché. Rapprochez les chairs pour les coudre ; sciez l'os du manche, juste à niveau des chairs.

Foncez une marmite en terre, au fond et autour, avec des bardes de lard, posez le gigot sur le lard, en observant qu'il doit laisser le moins de vide possible; assaisonnez avec sel, grains de poivre, girofle ; ajoutez quelques morceaux de couennes ratissées, une feuille de laurier, un bouquet de persil et 2 carottes. Couvrez le gigot avec du lard, mouillez à peu près à hauteur avec du vin ; posez la marmite sur feu modéré ; 10 minutes après, retirez-la sur des cendres chaudes, en l'entourant jusqu'à moitié de hauteur ;

fermez l'ouverture, d'abord avec une feuille de papier, puis avec une assiette ordinaire, mais creuse, s'emboîtant exactement dans l'orifice de la marmite ; versez un peu d'eau tiède dans l'assiette, et continuez l'ébullition très-douce pendant 5 à 6 heures, en ayant soin d'entretenir toujours une égale chaleur autour de la marmite ; quand le gigot est cuit, sortez-le avec précaution, égoutez et dressez-le sur un plat ; passez la cuisson, dégraissez-la, versez-la sur le gigot. Envoyez séparément un plat de purée de pommes de terre ou tout autre garniture de légume.

526. Carré de mouton, piqué (dess. 149). — Choisissez un gros carré de mouton tendre, mortifié à point ; enlevez l'os de la chaîne, coupez les côtes droites, plus courtes qu'à l'ordinaire, puis parez à vif les chairs du filet, en retirant la graisse qui les recouvre, mais sans dégarnir les côtes (voir le dessin) ; piquez ce filet avec du lard fin, comme on pique un filet de bœuf, sur toute son étendue ; emballez la viande dans une feuille de papier huilée, fixez-la sur broche à l'aide d'une brochette, faites-la rôtir, en l'arrosant avec du beurre ; trois quarts d'heure après, déballez-la, afin de lui faire prendre couleur ; débrochez, salez et dressez sur un plat ; servez avec du bon jus et une purée de pommes de terre. On peut servir ainsi un carré de veau.

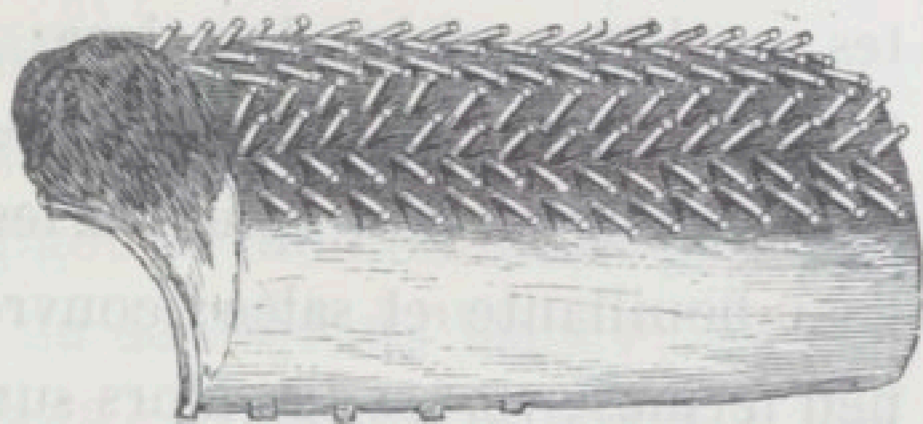


Fig. 146.

527. Gigot de mouton rôti, à la provençale. — Choisissez un gigot de mouton mortifié à point ; battez-le avec le plat d'un couperet, pour attendrir les chairs ; coupez le bout du manche, mais ne désossez aucune partie du gigot ; faites-le rôtir à la broche ou au four pendant 50 à 60 minutes, en l'arrosant avec la graisse de la lèchefrite.

Epluchez 5 ou 6 têtes d'ail, cuisez les gousses à l'eau salée dans un grand vase, à couvert ; égouttez et passez-les au tamis ; enfermez cette purée dans une petite casserole, en attendant que le gigot soit cuit ; délayez-la alors soit avec le jus du gigot, soit avec d'autre jus.

Au moment de servir, débrochez le gigot, papillotez-le, dressez-le sur un plat chaud. Envoyez la purée dans une saucière. — Un gigot de mouton

servi rôti, peut, le lendemain, être coupé en tranches un peu épaisses, et celles-ci grillées des deux côtés, assaisonnées, puis servies avec un jus aigre ou un bon jus réduit. — Mets de déjeuner.

528. Gigot de mouton à la mode de Gascogne. — Désossez un gigot de mouton, en coupant l'os central, à moitié de sa longueur ; lardez les chairs intérieures avec des filets de jambon crus, entrelardés, ainsi qu'avec une ou 2 gousses d'ail ; assaisonnez, puis cousez les chairs afin de fermer l'ouverture ; bridez le gigot, en lui donnant une forme ronde.

Faites fondre 200 grammes de lard dans une marmite en terre, ajoutez le gigot ; faites-le roussir à feu modéré ; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon ; assaisonnez, ajoutez un oignon, un bouquet d'aromates, quelques grains de poivre ; couvrez la marmite, cuisez le gigot à feu très-doux, en le retournant.

Dans l'intervalle, épluchez les gousses de 5 à 6 têtes d'ail, plongez-les à l'eau bouillante et salée ; couvrez la casserole, cuisez-les en les tenant un peu fermes ; versez-les alors sur un tamis, rafraîchissez. — Quand le gigot est cuit, égouttez sa cuisson, en la passant au tamis ; dégraissez et liez avec quelques cuillerées de sauce tomate ; versez aussitôt sur le gigot ; ajoutez les gousses d'ail, faites-les mijoter dans la sauce, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites ; dressez alors le gigot sur un plat bien chaud, avec les garnitures autour, arrosez avec la sauce.

529. Gigot de présalé, à la parisienne. — Les amateurs de viande de mouton font un grand cas des gigots de *présalé,* c'est-à-dire, provenant des animaux nourris dans les pâturages exposés aux influences salines.

Faites mortifier à point un bon gigot de mouton ; sciez le bout du manche, brisez le nerf du genou, en ployant le gigot ; battez les chairs avec le plat du couperet ; enfilez le gigot sur sa longueur, avec une broche mince ; fixez-le solidement à celle-ci, faites-le rôtir à feu modéré pendant à peu près une heure, selon sa grosseur ; arrosez-le avec la graisse de la lèchefrite ; au dernier moment, salez et débrochez-le ; papillotez le manche, dressez le gigot sur un plat long bien chaud ; mêlez un peu de glace au jus de la lèchefrite, faites-le bouillir, passez et dégraissez-le, versez dans une saucière. Entourez le gigot avec des pommes de terre frites.

530. Gigot de mouton, braisé. — Désossez simplement le gigot du côté de la noix, assaisonnez les viandes intérieures, et bridez-les ; coupez court le manche. Mettez le gigot dans une casserole longue, avec du lard fondu ou du saindoux ; faites-le revenir à feu modéré, en le tournant afin de le colorer légèrement ; enlevez-le alors avec une fourchette, puis masquez le fond de la casserole avec une couche de légumes émincés, oignons et grosses carottes. Assaisonnez le gigot, mouillez à moitié de hauteur avec du bouillon ; 10 minutes après, retirez-le sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle de la casserole ; quand le liquide est réduit, mouillez de nouveau, mais sans excès, de façon à cuire la viande à court mouillement : en dernier lieu, quand la viande est cuite, la cuisson doit être réduite en demi-glace ; dégraissez-la alors, et mêlez-lui un peu de vin blanc ; liez avec un peu de roux ou de beurre manié, versez-le dans la casserole.

Au moment de servir, égouttez le gigot, débridez-le, posez-le sur un plat ; arrosez avec la sauce, en la passant. — Un gigot de mouton braisé peut être servi avec une purée de marrons, de navets ou de haricots blancs ; mais il est évident qu'on peut lui adjoindre toute autre garniture applicable aux pièces de boucherie.

531. Gigot de mouton bouilli, sauce tomate. — La viande de mouton bouillie, dans les conditions d'un pot-au-feu, est un mets très-usité dans le midi de la France, en Italie et en Espagne ; en Angleterre aussi on mange beaucoup de mouton bouilli, mais il est cuit dans des conditions différentes, et le résultat est évidemment sans comparaison.

Lavez le gigot, mettez-le dans une marmite en terre ; couvrez la viande avec de l'eau froide, faites bouillir le liquide, en l'écumant ; retirez le vase sur le côté du feu ; ajoutez alors quelques gros légumes ; continuez l'ébullition modérée pendant 3 à 4 heures selon le volume du gigot : la viande doit être bien atteinte, et non saignante. Au moment de servir, égouttez le gigot, dressez-le sur un plat long, entourez-le avec une sauce tomate, préparée dans les conditions prescrites, art. 453.

532. Émincé de mouton à l'anglaise. *Desserte.* — Coupez en tranches un morceau de gigot cuit, tenez-les à couvert.

Mettez dans une casserole 2 cuillerées d'échalotes hachées, un verre

de Porto ou de Madère, un bouquet d'aromates; couvrez la casserole, faites réduire le liquide de moitié; ajoutez alors moitié de son volume de bon jus ou de glace fondue; faites bouillir le liquide, liez avec un peu de fécule délayée à froid; donnez deux bouillons à la sauce; ajoutez 2 cuillerées de gelée de groseilles, un peu de *Harvey-sauce*, un peu de cayenne; remuez la sauce jusqu'à ce que la gelée soit dissoute; à ce point ajoutez les tranches de mouton; chauffez sans ébullition; dressez sur un plat chaud.

533. Émincé de mouton aux pommes aigres. *Desserte.* — Prenez les meilleures parties d'un gigot ou d'une selle de mouton, cuites et froides, coupez-les en tranches ni trop minces ni trop étroites. — Coupez en quartiers 4 à 5 grosses pommes aigres, émincez-les en tranches épaisses.

Faites fondre 250 grammes de bon beurre dans une casserole, ajoutez les pommes, placez sur celles-ci les tranches de mouton; assaisonnez avec sel et poivre, arrosez avec un peu de beurre fondu; posez la casserole sur feu vif; 4 à 5 minutes après, retirez-la sur feu modéré, mettez des cendres chaudes sur le couvercle : au bout de 10 à 12 minutes les pommes doivent être cuites et les viandes bien chaudes; dressez le ragoût sur plat.

534. Émincé de mouton, à la ménagère. *Desserte.* — Coupez en petites tranches un morceau de gigot rôti ou braisé, supprimez-en les parties dures, rangez-les dans une casserole plate.

Versez le quart d'un verre de vinaigre dans une petite casserole, ajoutez quelques grains de poivre, girofles, un bouquet de persil garni; faites bouillir le liquide, laissez-le réduire d'un tiers; mêlez-lui alors la valeur d'un verre de bon jus; au bout de 2 minutes, liez-le avec un morceau de beurre manié; passez la sauce au tamis sur les tranches de gigot, chauffez-les tout doucement : si la viande a été rôtie, il faut bien observer de ne pas faire bouillir la sauce, car la viande durcirait. Dressez les tranches sur un plat chaud, arrosez avec la sauce.

535. Émincé de mouton, à la bretonne. *Desserte.* — Émincez 4 gros oignons blancs, mettez-les dans une casserole plate avec une gousse d'ail et du beurre; faites-les revenir tout doucement, en les tournant avec une cuiller; assaisonnez; quand ils sont de belle couleur, saupoudrez avec

un peu de farine, mouillez avec un verre de vin blanc et un peu de jus ; faites bouillir le liquide, retirez la casserole sur le côté du feu.

Coupez en petites tranches, les chairs d'un gigot de mouton cuit et refroidi, rangez-les dans la casserole où sont les oignons ; chauffez sans ébullition, si la viande a été rôtie. Ajoutez un peu de persil haché ; dressez sur un plat chaud, versez la sauce et les oignons dessus.

536. Hachis de mouton aux champignons. *Desserte.* — Parez les chairs d'un gigot de mouton braisé, coupez-les en dés, tenez-les à couvert.

Hachez un oignon, mettez-le dans une casserole avec du beurre, faites-le revenir sans prendre couleur ; additionnez alors quelques poignées de champignons comestibles bien propres, coupés en petits dés ; assaisonnez avec sel, poivre, cuisez-les jusqu'à ce qu'ils aient réduit l'humidité ; à ce point, arrosez-les avec quelques cuillerées de vin, un peu de glace ; faites réduire le liquide ; liez aussitôt le ragoût avec quelques cuillerées de bonne sauce tomate ; donnez deux bouillons à la sauce, ajoutez les viandes coupées ; assaisonnez avec un peu de poivre de Cayenne, chauffez-le à point, dressez-le sur un plat, en l'entourant avec une couronne de champignons farcis à la provençale.

537. Côtelettes de mouton, braisées, à la soubise. — Coupez quelques côtelettes de mouton plus épaisses qu'à l'ordinaire, coupez les os de côte d'une égale longueur ; coupez droit l'os angulaire de la chaîne (voir le dessin 140). Masquez le fond d'un sautoir, avec des débris de lard et légumes émincés ; sur cette couche, rangez les côtelettes, à plat, les unes à côté des autres ; salez-les, masquez-les avec du lard mince ; mouillez à hauteur avec du bouillon non dégraissé ; couvrez la casserole, cuisez les côtelettes à feu modéré ; laissez-les à peu près refroidir dans leur cuisson ; égouttez-les avec précaution, et rangez-les sur un plafond, les unes à côté des autres ; faites-les refroidir sous presse, c'est-à-dire, avec un autre plafond dessus, en chargeant celui-ci d'un poids convenable, afin de presser légèrement les viandes. Deux heures après, parez les côtelettes de jolie forme sans trop les dégarnir, rangez-les de nouveau sur le fond d'une casserole plate, arrosez-les avec leur cuisson réduite en demi-glace ; chauffez-les à feu doux, en les arrosant. Au moment de servir, papillotez les côtelettes,

dressez-les en couronne sur un plat, emplissez le vide de cette couronne avec une purée d'oignons, préparée dans les conditions prescrites, art. 82.

538. Côtelettes de mouton des Ardennes à la macédoine. — Prenez une quinzaine de petites côtelettes de mouton, parées; assaisonnez, rangez-les dans une casserole plate avec du beurre fondu; faites-les cuire, en les retournant; égouttez ensuite la graisse de la casserole; arrosez les côtelettes avec 2 ou 3 cuillerées de bon jus; faites vivement tomber le liquide à glace, puis dressez les côtelettes en couronne sur un plat chaud; emplissez le centre de la couronne avec une macédoine de légumes (voir art. 114).

539. Filets-mignons de mouton sauce poivrade. — Parez une douzaine de gros filets-mignons de mouton ; battez-les, donnez-leur une forme longue ; assaisonnez, rangez dans une terrine, mouillez à hauteur avec une marinade cuite et froide (voir art. 116) ; faites-les mariner pendant 24 heures. Égouttez-les alors, piquez-les avec du lard fin, rangez-les dans une casserole plate, beurrée ; poussez à four vif, afin que le lard des filets cuise en même temps que les chairs; mouillez avec un peu de jus, finissez de les cuire à feu modéré, égouttez-les, dressez-les en couronne sur un plat, masquez-les avec la sauce suivante :

Sauce poivrade. — Émincez un oignon et 2 ou 3 échalotes ; mettez-les dans une casserole avec du beurre, faites-les revenir de couleur blonde, en les remuant. Mouillez avec la valeur d'un décilitre de bon vinaigre, faites réduire aux trois quarts, à feu vif. Ajoutez alors la valeur d'un demi-litre de jus, une feuille de laurier, un bouquet de persil, poivre en grains et girofle; faites bouillir le liquide, liez avec un morceau de roux cuit (voir art. 85) ou avec de la farine délayée; retirez la sauce sur le côté du feu afin de la faire dépouiller ; 20 minutes après, dégraissez et passez-la ; faites-la réduire à point, finissez-la avec une pincée de poivre fin.

On peut servir ces filets avec une purée de marrons, une purée soubise ou une purée de légumes secs.

540. Filets-mignons de mouton, à la provençale. — Choisissez 10 à 12 filets-mignons de mouton ; supprimez-en l'épiderme, battez-les avec le couperet, parez-les, en leur donnant la forme d'un carré long ; assaisonnez.

Hachez et pilez les parures avec un égal volume de lard et de jambon, crus; ajoutez une poignée de mie de pain, un œuf entier, une cuillerée d'échalotes, une pincée de persil, haché avec une pointe d'ail ; assaisonnez avec sel et poivre ; masquez alors les filets (d'un côté) avec une légère couche ; roulez-les ensuite en paupiettes ; arrêtez-les avec une petite brochette en bois, en les traversant ; arrosez avec du beurre ou de l'huile, panez à la mie de pain, faites griller à feu modéré pendant 12 à 15 minutes, en les retournant ; glacez ensuite au pinceau. Enlevez les brochettes, dressez les filets sur une purée de haricots-blancs.

541. Côtelettes de mouton, grillées (dess. 150-151). — Tout le monde ne connaît pas la méthode de bien parer une côtelette : c'est afin de mieux en préciser la démonstration, que je joins à ma description les deux dessins, dont le premier représente une côtelette dans son état naturel, et l'autre une côtelette parée. Il est certain qu'on peut servir une côtelette non parée, sans qu'elle soit plus mauvaise pour cela ; les os et la graisse ne nuisent pas à ses qualités ; mais il est évident que, pour présenter un plat de côtelettes à table, il faut non-seulement qu'elles aient bonne façon, mais qu'elles se trouvent dans des conditions à ne donner ni trop de travail, ni trop d'embarras à ceux qui les mangent. Une côtelette bien parée, si elle est cuite au point précis, doit plaire à chacun ; en tous cas, il faut qu'une cuisinière connaisse la méthode de parer convenablement une côtelette. Ce sont ces motifs qui m'ont déterminé à donner une description minutieuse de cette opération.


Fig. 150.


Fig. 151.

Choisissez un beau carré de mouton ; coupez droit le côté des os de côte, coupez également l'os de la chaîne. Attaquez alors le carré du côté de la longe, et coupez les côtelettes en biais ; de cette façon les chairs du filet se trouvent plus larges et sont plus faciles à aplatir. Pour obtenir de belles côtelettes, larges et épaisses, il ne faut pas en couper plus de 4 sur chacun des carrés du mouton.

Quand les côtelettes sont coupées, dégagez légèrement le filet de l'os de la chaîne, afin de pouvoir raccourcir le bas de l'os de la côte; enlevez la peau nerveuse du filet, puis dégagez les chairs tout autour, sur le haut du manche, pour les enlever, en raclant celui-ci. Avec le couperet, battez suffisamment les chairs et le gras de la côtelette, afin de donner à celle-ci l'ampleur voulue. Avec le couteau, arrondissez le filet, coupez la graisse en pointe, de façon à donner à la côtelette une jolie forme, semblable à celle représentée par le dessin 151.

Assaisonnez les côtelettes, roulez-les dans du beurre fondu ou de l'huile, rangez-les sur un gril, faites-les rôtir à bon feu, soit dans leur état naturel, soit après les avoir panées; retournez-les au bout de 4 minutes, retirez-les 5 minutes après; dressez sur un plat chaud et servez soit avec du jus, soit avec une garniture de pommes de terre frites, en purée, sautées, à la maître-d'hôtel, soit enfin avec une garniture de haricots-verts, petits-pois ou tout autre légume frais.

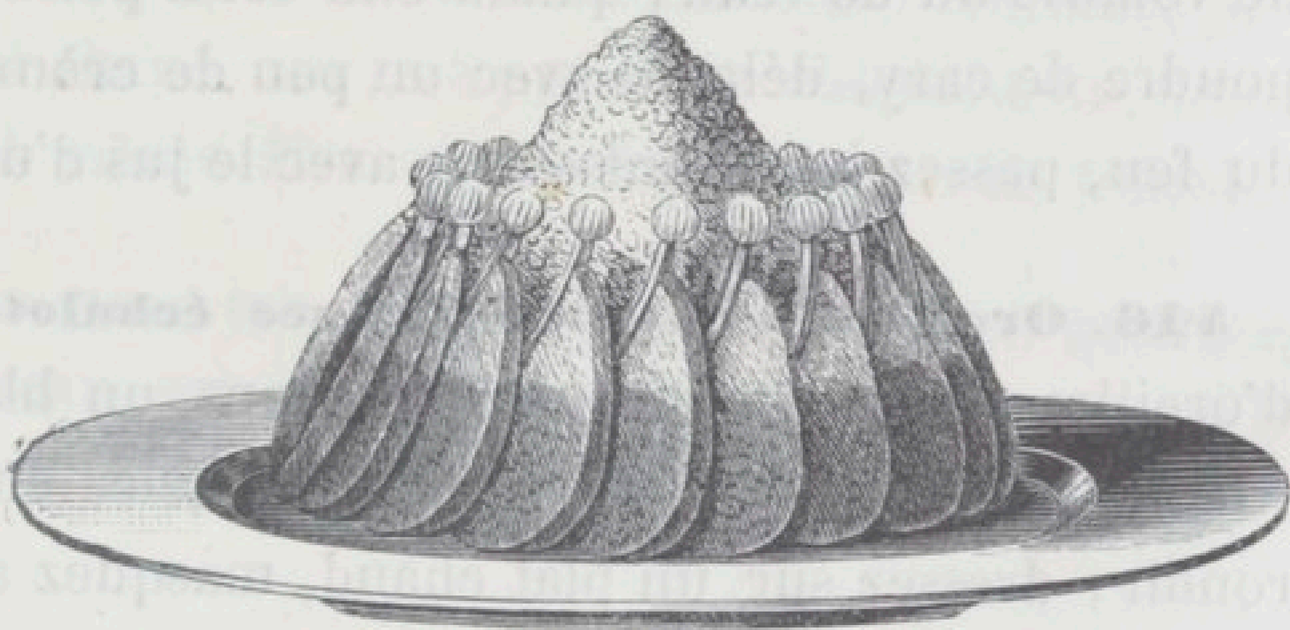
542. Ragoût de mouton, aux légumes. — Pour préparer un bon ragoût de mouton, il faut de la bonne viande, fraîche, prise sur les deux bouts du carré, c'est-à-dire, sur le collet et sur le côté de la longe; mais, avec une poitrine et une épaule, si on a le soin de supprimer les parties minces ou trop osseuses, on peut aussi obtenir un bon ragoût.

Le ragoût de mouton n'est pas un mets de distinction, mais c'est un mets de déjeuner que tout le monde estime, en France surtout; son apprêt n'est pas difficile, cependant il réclame ces soins attentifs et compétents, sans lesquels les opérations de la cuisine laissent toujours à désirer.

Coupez en carrés de moyenne grosseur la valeur d'un kilogramme de viandes, mettez-les dans une casserole avec du beurre ou du saindoux; ajoutez une pincée de sucre; posez la casserole sur bon feu, retournez sans cesse les viandes avec une cuiller; quand elles sont bien revenues, assaisonnez; saupoudrez avec 50 grammes de farine, et faites cuire celle-ci pendant quelques minutes, sans cesser de retourner les viandes; égouttez-en alors la graisse, et mouillez-les un peu plus qu'à hauteur, mais peu à peu, avec du bouillon chaud ou simplement de l'eau, en ayant soin de bien délayer la farine cuite. Tournez le ragoût jusqu'à ce que la sauce

soit en ébullition : elle doit se trouver légèrement liée. Si la viande a été mouillée avec de l'eau, il faut ajouter un peu de sel ; en tous cas, un bouquet garni est nécessaire. Couvrez la casserole, retirez-la sur feu modéré, cuisez le ragoût pendant une heure et quart. Versez alors le ragoût sur une passoire ; parez les morceaux et remettez-les dans la casserole avec la sauce ; au premier bouillon, ajoutez une petite garniture de légumes : carottes, navets, petits oignons ; les légumes les plus tendres sont mis les derniers ; les oignons doivent être blanchis ou colorés dans la poêle ; les carottes et navets coupés en moyens quartiers d'égale grosseur. Assaisonnez avec sel et poivre ; ajoutez un peu de bouillon si la sauce était courte. Finissez de cuire le ragoût doucement, en tenant les viandes un peu fermes ; arrosez souvent les légumes avec la sauce. Voilà la vraie théorie du ragoût de mouton : elle peut sans doute être simplifiée, mais quand on tient à bien faire, il ne faut jamais marchander les soins. — Il est évident que la garniture peut être modifiée ; au lieu de légumes mêlés, elle peut être composée d'une seule espèce des légumes : carottes, navets ou pommes de terre.

543. Côtelettes de mouton, panées et grillées, aux petits-pois (dess. 152). Coupez et parez une douzaine de côtelettes de mouton, en procédant d'après la méthode décrite plus haut : assaisonnez et trempez-les dans du beurre, passez et faites-les griller à feu modéré, pendant 8 à 10 minutes, en les retournant ; papillotez et dressez-les sur un plat, en couronne ; dressez dans le vide de la couronne une garniture de petits-pois, simplement bouillis dans l'eau salée, puis bien égouttés et liés avec un morceau de bon beurre.


Fig. 152.

Les côtelettes de mouton panées et grillées peuvent être servies avec une purée de pommes de terre ou simplement des pommes de terre frites. Mais on peut également les servir avec une macédoine de légumes nouveaux, assaisonnés et liés avec un peu de béchamel.

544. Ragoût de mouton, à la fermière. — Divisez en morceaux, la poitrine d'un jeune mouton; mettez-les dans une casserole; assaisonnez, ajoutez un bouquet de persil garni d'aromates; mouillez largement avec du bouillon, et cuisez sur feu modéré pendant 2 heures. Quand la viande est à peu près à point et le liquide réduit d'un tiers, ajoutez une garniture composée de pommes de terre crues, coupées, de flageolets frais, de gros pois verts et tendres, ainsi que de quelques carottes nouvelles; assaisonnez ces légumes avec sel et poivre; cuisez le ragoût encore trois quarts d'heure; à ce point, le liquide doit être à peu près absorbé et légèrement lié; la viande doit se trouver cuite, sans excès, plutôt un peu ferme. Retirez le bouquet, et dressez le ragoût sur un plat.

545. Cervelles de mouton, sauce au cary. — Choisissez 5 à 6 cervelles bien fraîches, faites-les dégorger, cuisez-les, en procédant comme il est dit, art. 492; égouttez et dressez-les sur un plat chaud, masquez-les avec une sauce suivante :

Sauce au cary. — Mettez dans une casserole quelques cuillerées de sauce blonde (*velouté*); faites-la réduire, en lui incorporant un peu de bon fonds de volaille ou de veau; quand elle est à point, mêlez-lui une cuillerée de poudre de cary, délayée avec un peu de crème; 2 minutes après, retirez-la du feu, passez-la, et finissez-la avec le jus d'un citron.

546. Oreilles de mouton, sauce échalote. — Flambez une douzaine d'oreilles de mouton, cuisez-les dans un blanc, comme la tête de veau. Au moment de servir, égouttez-les. ciselez-en le tube saillant, afin de l'arrondir; dressez sur un plat chaud, masquez avec la sauce suivante :

Sauce échalote. — Mettez dans une casserole 2 cuillerées d'échalotes hachées; mouillez avec le quart d'un verre de vinaigre; faites réduire le liquide de moitié; mouillez avec du jus lié ou sauce blonde; faites bouillir la sauce pendant 12 minutes, dégraissez et finissez avec le jus d'un citron et une pincée d'estragon ou persil haché.

547. Cous de mouton panés. — Cuisez 2 cous de mouton à l'eau ou au bouillon; égouttez-les, laissez-les refroidir; passez-les, assaisonnez avec sel et poivre; humectez au pinceau avec du beurre fondu, mêlé avec des jaunes

d'œuf; saupoudrez vivement avec des fines-herbes-cuites et du persil haché, puis passez-les et rangez-les l'un à côté de l'autre, sur un petit plafond beurré; arrosez avec du beurre fondu, faites-les colorer tout doucement à four modéré, en les arrosant souvent; quand ils sont bien chauds, de belle couleur, dressez-les sur un plat chaud, envoyez séparément une sauce tomate ou une sauce piquante.

548. Carbonnades de mouton, piquées (dess. 153). — Ce qu'on appelle *carbonnade*, c'est l'extrémité d'un carré de mouton du côté du gigot, coupée immédiatement après les côtelettes : c'est en fait la longe du mouton.

Coupez 3 ou 4 carbonnades, supprimez-en toute la graisse et la peau des chairs du filet, piquez ces chairs avec du lard. Coupez droit la panoufle, roulez-la en dessous; ficelez les carbonnades, placez-les dans une casserole plate, foncée avec des débris de lard et des légumes; assaisonnez, mouillez à moitié de hauteur avec du bouillon et du vin blanc, couvrez avec du papier beurré, faites-les braiser sur feu modéré, à court-mouillement, afin que la viande soit plus succulente; en dernier lieu, glacez-les de belle couleur, débridez, parez et dressez-les dans un plat chaud, sur une purée de chicorée ou toute autre garniture; elles peuvent même être servies avec une sauce tomate.

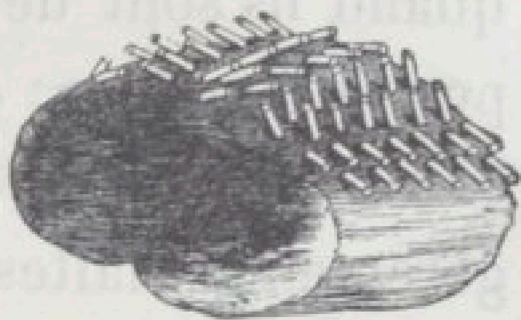


Fig. 153.

549. Foie de mouton, aux tomates. — Le foie de mouton, quoique moins délicat que le foie de veau, est cependant très-estimable, quand il est de bonne qualité et préparé avec soin : il peut recevoir les mêmes apprêts que celui de veau.

Choisissez 2 bons foies de mouton, divisez-les en tranches; salez celles-ci, farinez-les, rangez-les dans une poêle avec du beurre fondu et chaud; faites-les cuire des deux côtés, en les retournant; aussitôt que les chairs sont saisies, égouttez-les, déposez-les sur un plat, tenez-les au chaud.

Coupez par le milieu 6 grosses tomates crues, pressez-les entre les mains, afin d'en extraire les semences; coupez chaque moitié en quatre, mettez-les dans la poêle où ont cuit les tranches de foie, et faites-les sauter, jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité; assaisonnez avec sel et poivre; additionnez une pincée de persil, haché avec une pointe d'ail;

2 minutes après, ajoutez les tranches de foie, chauffez-les simplement, et dressez le ragoût sur un plat chaud.

550. Fraissure de mouton, au vin. — Prenez le foie et le mou d'un mouton; coupez ce dernier en carrés, et le foie en tranches. Mettez le mou dans une casserole avec un morceau de beurre, un oignon, un bouquet garni; assaisonnez, faites-le revenir, en le retournant; quand il est de belle couleur, saupoudrez avec une pincée de farine; quelques minutes après, mouillez à couvert avec du vin blanc ou rouge; faites bouillir le liquide. retirez la casserole sur feu modéré.

D'autre part, mettez une quinzaine de petits oignons dans une petite casserole, faites-les revenir, ajoutez un peu de sel, une pincée de sucre; quand ils sont de belle couleur, égouttez-en la graisse; mouillez avec un peu de bouillon; cuisez-les en faisant tomber le liquide à glace. — Quand le mou est à peu près cuit, assaisonnez les tranches de foie, farinez-les légèrement et faites-les frire dans une poêle avec du beurre; mêlez-les ensuite au ragoût, en même temps que les petits oignons. Faites mijoter le ragoût pendant 10 minutes, dressez-le sur un plat, après avoir retiré le bouquet. — On peut opérer ainsi avec du foie et mou de veau ou d'agneau.

551. Rognons de mouton sautés. — Pour obtenir de bons rognons sautés, il faut partir de ce principe, qu'ils doivent être sautés à feu vif et ne jamais cuire dans la sauce.

Émincez 7 à 8 rognons de mouton, mettez-les dans une poêle avec 100 grammes de beurre ; assaisonnez, sautez-les sur feu vif jusqu'à ce qu'ils soient atteints; mais verts-cuits, c'est-à-dire, que les chairs soient saisies, sans être sèches; égouttez-les alors dans une passoire posée sur une terrine, afin de recueillir le jus des rognons, mais ce jus ayant généralement une odeur désagréable et un mauvais goût, on se trouve souvent dans l'obligation de le jeter.

D'autre part, faites revenir dans une casserole 2 cuillerées d'oignon haché; quand il est de belle couleur, mouillez avec un peu de jus lié ou de sauce brune, ainsi qu'un peu de madère ou de vin blanc; faites bouillir vivement la sauce, en la tournant; 4 à 5 minutes après, elle doit se trouver bien liée et succulente; mêlez-lui alors les rognons, et retirez-la du feu.

Assaisonnez le ragoût, finissez-le avec le jus d'un citron et une pincée de persil haché.

Voici une méthode plus simple : mettez dans une poêle, 2 cuillerées d'oignon haché, un morceau de beurre; faites-le revenir à feu modéré; ajoutez les rognons émincés; assaisonnez, faites-les sauter à feu vif; quand ils sont atteints, enlevez-les avec une écumoire, déposez-les dans une assiette ; mêlez un peu de vin au liquide de la poêle, faites-le réduire à moitié ; ajoutez alors quelques cuillerées de bonne glace fondue; faites bouillir le liquide, liez-le avec un petit morceau de beurre manié; ajoutez les rognons à la sauce, un peu de poivre, un peu de persil haché ; chauffez sans ébullition, dressez aussitôt. — On peut toujours ajouter au ragoût quelques champignons frais, entiers ou coupés.

552. Rognons de mouton, en brochettes (dess. 154). — Supprimez la peau à 8 ou 10 rognons de mouton, fendez-les de façon à les ouvrir sans séparer les deux parties ; écartez celles-ci, traversez-les sur leur épaisseur, avec une brochette en métal, mais en les maintenant tout à fait ouverts; enfilez 2 rognons à chaque brochette, assaisonnez avec sel et poivre, arrosez avec de l'huile ou du beurre fondu ; saupoudrez avec un peu de mie de pain, faites-les griller à feu vif pendant 8 minutes, en les retournant. Dressez les brochettes sur un plat chaud, posez dans le creux de chaque rognon un petit morceau de beurre à la maître-d'hôtel, entourez-les avec des citrons coupés.

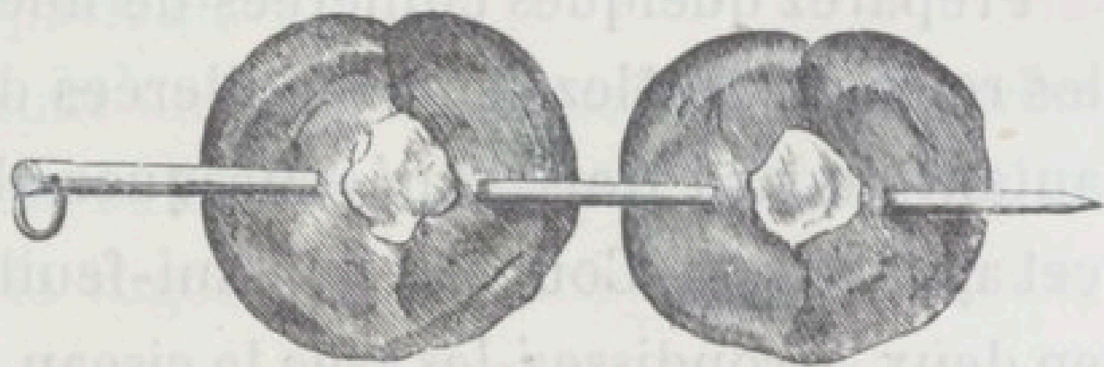


Fig. 154.

553. Rognons de mouton à la fermière. — Divisez 7 à 8 rognons frais, chacun en quatre parties, en les fendant par le milieu, mettez-les dans une poêle avec du beurre ; assaisonnez, faites-les cuire à feu vif, en les sautant jusqu'à ce qu'ils soient atteints et qu'ils aient réduit leur humidité ; égouttez-les alors avec l'écumoire, déposez-les dans une petite casserole, tenez-les au chaud.

D'autre part, émincez une quinzaine de champignons frais, mettez-les

dans la poêle, faites-les revenir à feu vif, avec du beurre et une gousse d'ail ; sautez-les, assaisonnez de bon goût ; quand ils ont réduit leur humidité, saupoudrez avec une pincée de farine, mouillez avec un peu de bonne crème ; faites bouillir vivement le ragoût pendant 5 à 6 minutes, dressez-le en rond sur le fond du plat, rangez les rognons sur le centre.

554. Langues de mouton en papillotes. — Faites blanchir 5 à 6 langues de mouton, fraîches; supprimez-en le cornet, rangez-les l'une à côté de l'autre dans une casserole plate, préalablement foncée avec des légumes émincés et quelques parures de jambon ; mouillez à couvert avec du vin blanc et du bouillon, faites-les braiser sur feu modéré. Une heure et demie après, égouttez les langues, supprimez-en la peau; faites-les glacer, en finissant de les cuire ; laissez-les refroidir dans leur cuisson, puis fendez-les par le milieu, sur le côté, de façon à former une espèce de cœur.

Préparez quelques cuillerées de fines-herbes-cuites (voir art. 63), laissez-les refroidir, mêlez-leur 2 cuillerées de jambon cru, coupé en petits dés, autant de lard frais, râpé. Masquez alors les langues, des deux côtés, avec cet appareil. — Coupez des demi-feuilles de papier blanc et fort, ployez-les en deux, arrondissez-les avec le ciseau, sur les côtés coupés, puis huilez-les à l'aide d'un pinceau ; pliez alors les langues dans le papier, sans laisser aucune issue par où la graisse puisse s'échapper ; rangez ces papillotes sur un gril, faites-les chauffer à feu très--doux pendant 20 minutes, sans faire noircir le papier ; dressez-les aussitôt sur un plat.

555. Langues de mouton, à la provencale. — Faites braiser 10 langues de mouton, fraîches, en procédant comme il est dit art. 554 ; tenez-les au chaud.

D'autre part, émincez 5 à 6 gros oignons blancs, faites-les revenir de belle couleur avec du beurre ; ajoutez une gousse d'ail, sel, un grain de sucre ; saupoudrez avec une pincée de farine, mouillez avec un peu de lait chaud ; cuisez le ragoût pendant 7 à 8 minutes, en le tournant ; liez-le enfin avec une liaison de 2 jaunes d'œuf, délayés avec de la crème : à ce point, il doit se trouver consistant, à l'égal d'une purée ; supprimez-en la gousse

d'ail, dressez-le sur le centre d'un plat chaud, et rangez les langues autour.

556. Langues de mouton, à la bouchère. — Cuisez à l'eau, pendant une heure, 7 à 8 langues de mouton salées (à l'écarlate) ; égouttez-les ensuite, supprimez-en la peau, parez et rangez-les l'une à côté de l'autre dans une casserole plate foncée avec des légumes émincés ; mouillez juste à hauteur avec du vinaigre et du bouillon; ajoutez un bouquet d'aromates, épices, quelques gouttes de caramel; faites bouillir le liquide, couvrez la casserole, retirez-la sur feu modéré.

Quand les langues sont cuites, enlevez-les avec une fourchette ; rangez-les dans une casserole avec 4 cervelles de mouton cuites, coupées en deux, 6 pieds de mouton cuits et en partie désossés ; couvrez la casserole, tenez-la au chaud. Allongez la cuisson des langues avec un peu de jus et du vinaigre, faites-la bouillir et passez-la dans une autre casserole; dégraissez et liez-la avec un peu de roux cuit ; retirez la casserole sur le côté du feu ; 12 à 15 minutes après, dégraissez encore la sauce, versez-la sur les langues et les cervelles, en la passant.

Au moment de servir, mêlez au ragoût une pincée de poivre, 2 cuillerées de câpres entières, autant de cornichons hachés ; dressez les langues en couronne sur un plat chaud, versez le ragoût et la sauce dans le centre.

557. Hachis de mouton, garni. *Desserte.* — Parez avec soin les chairs cuites d'un gigot ou d'une selle de mouton braisée ; hachez-les ; déposez le hachis dans une casserole, tenez-le à couvert.

Faites revenir au beurre, dans une casserole, 2 ou 3 cuillerées d'oignon haché ; saupoudrez-le avec une pincée de farine, et cuisez celle-ci pendant 2 minutes, en la tournant avec une cuiller ; mouillez aussitôt avec un peu de jus, de façon à obtenir une sauce pas trop claire ; ajoutez un bouquet garni. Cuisez la sauce pendant quelques minutes, en la tournant; quand elle est de bon goût, enlevez le bouquet, ajoutez le hachis de mouton ; amalgamez la viande et la sauce, sans faire bouillir celle-ci : la sauce ne doit pas être trop abondante ; assaisonnez avec sel, poivre et muscade ; chauffez à point, versez dans un plat ; entourez soit avec des croûtons de pain frits au beurre, soit avec des œufs mollets ou pochés.

558. Hachis de mouton, au riz. *Desserte.* — Préparez un hachis de

mouton dans les conditions prescrites art. 557 ; quand il est lié, tenez-le au bain-marie.

D'autre part, lavez 5 à 600 grammes de riz, faites-le égoutter sur un tamis, un quart d'heure avant de l'employer ; avec ce riz préparez un risot (voir art. 182) ; quand il est à peu près à sec, retirez-le sur le côté du feu ; 5 minutes après, incorporez-lui 4 cuillerées de sauce tomate et un morceau de beurre manié avec 2 cuillerées de poudre de cary ; versez alors la moitié de ce riz dans un plat, faites un creux sur le centre, dressez le hachis de mouton dans ce creux, et couvrez-le avec le restant du riz ; lissez la surface, saupoudrez avec une poignée de parmesan, arrosez avec un peu de glace, et envoyez-le.

559. Queues de mouton aux olives. — Supprimez les parties minces de 8 à 10 queues de mouton, préalablement blanchies ; mettez-les dans une casserole avec du beurre, 2 petits oignons, un morceau de carotte ; faites revenir les viandes sur feu modéré, en les sautant ; assaisonnez-les ; quand elles sont de belle couleur, saupoudrez avec une poignée de farine, mouillez à couvert avec du bouillon chaud, un peu de jus, un peu de vin blanc ; faites bouillir le liquide ; 10 minutes après, retirez sur le côté du feu : si la sauce n'était pas de belle couleur, mêlez-lui un peu de caramel. Quand les queues sont cuites, égouttez la sauce dans une casserole, en la passant; dégraissez-la avec soin, mêlez-lui le quart d'un verre de vin blanc, faites-la réduire jusqu'à ce qu'elle soit liée à point ; parez alors les queues, ajoutez-les à la sauce; 2 minutes après, retirez la casserole du feu, mêlez au ragoût une garniture de grosses olives; dressez sur un plat.

560. Pieds de mouton, à la poulette. — Flambez une douzaine de pieds de mouton, supprimez-en la partie laineuse qui se trouve entre l'enfourchure du pied; rafraîchissez-les, et faites-les cuire simplement à l'eau salée, pendant 5 heures; égouttez, et supprimez-en l'os principal; placez-les dans une casserole ; mouillez juste à hauteur avec une sauce poulette, en opérant comme il est dit pour les pieds de veau; faites-les mijoter dans la sauce pendant 25 minutes. Dégraissez la sauce, liez-la avec quelques jaunes d'œuf délayés ; finissez-la avec le jus d'un citron et un morceau de beurre. Dressez le ragoût sur un plat chaud.

Les pieds de mouton peuvent, comme les pieds de veau, être servis à la vinaigrette, grillés ou frits. — Le dessin ci-dessous représente un bain-marie de petites cuisines.

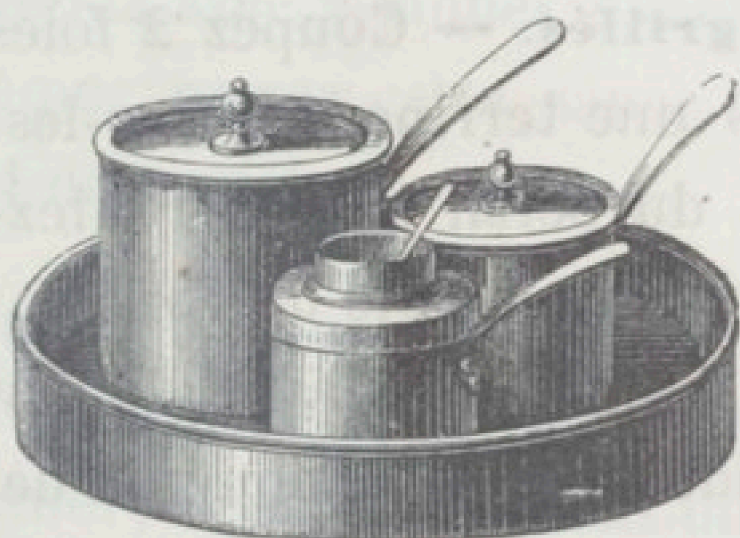


Fig. 155.

561. Quartier d'agneau rôti, à la bordelaise. — Parez le manche d'un quartier d'agneau, traversez celui-ci avec une brochette en fer, fixez-la sur broche par les deux bouts; faites rôtir l'agneau devant un bon feu, en l'arrosant avec du beurre; quand il est à peu près cuit, saupoudrez avec de la mie de pain; faites prendre couleur à celles-ci, en l'arrosant avec la graisse de la lèchefrite; salez-le, débrochez et dressez-le sur un plat; entourez-le avec un peu de bon jus, mêlé avec quelques feuilles de menthe, fraîches, hachées.

562. Gigot d'agneau, à la sauce verte. — Coupez rond un bon gigot d'agneau, c'est-à-dire, sans laisser la longe; raccourcissez le manche, frottez la surface des chairs avec une pincée de farine. Mettez de l'eau dans une casserole longue, avec de gros légumes, sel, gros poivre, un bouquet de persil; au premier bouillon, plongez le gigot dans le liquide, cuisez-le pendant trois quarts d'heure; il doit être atteint juste à point; égouttez-le et dressez-le sur un plat; papillotez le manche, puis masquez le gigot avec la sauce suivante :

Sauce verte. — Préparez la valeur de 2 verres de sauce au beurre, en la tenant épaisse et consistante. D'autre part, faites légèrement blanchir une pincée de feuilles de cerfeuil, une de feuilles de persil, une de feuilles d'estragon, de ciboulette et de pimprenelle; égouttez bien ces herbes, placez-les dans un mortier; ajoutez une cuillerée d'échalotes hachées, pilez-les, assaisonnez avec sel et une pointe de cayenne; ajoutez

200 grammes de beurre ; quand le mélange est opéré, retirez l'appareil du mortier, passez au tamis ; tournez la sauce à la cuiller, sur le côté du feu, en incorporant peu à peu l'appareil ; finissez la sauce avec le jus d'un citron.

563. Foies d'agneau, grillés. — Coupez 2 foies d'agneau, en tranches minces ; déposez-les dans une terrine, arrosez-les avec de l'huile, assaisonnez, saupoudrez avec du persil haché, roulez-les dans de la mie de pain ; rangez-les sur le gril, l'un à côté de l'autre, faites-les griller à bon feu, en les retournant et les arrosant avec de l'huile, à l'aide d'un pinceau ou simplement à l'aide d'un petit bouquet de persil. Aussitôt que le foie est atteint, dressez les tranches sur un plat chaud, en les arrosant avec un peu d'huile, mêlée avec du persil haché et du jus de citron, ou bien avec du beurre à la maître-d'hôtel, dissous.

564. Foie d'agneau, frit. — Coupez 2 foies d'agneau en tranches minces, assaisonnez des deux côtés ; farinez-les, trempez dans des œufs battus, plongez à friture chaude, peu à la fois, afin que la friture ne refroidisse pas ; aussitôt que les viandes sont bien saisies, égouttez-les ; salez-les, dressez-les en buisson sur une serviette pliée, entourez avec des citrons coupés.

565. Fraissure d'agneau. — Coupez en carrés le foie, le poumon et le cœur d'un agneau. Faites revenir au beurre, dans une casserole mince, 2 cuillerées d'oignon haché ; quand il est de couleur blonde, ajoutez les viandes coupées, faites revenir celles-ci à feu vif, assaisonnez ; quand elles sont à peu près atteintes, saupoudrez avec un peu de farine, mouillez à couvert avec du vin blanc et du bouillon chaud ; ajoutez une pointe d'ail, une feuille de laurier ; finissez de cuire les viandes, en réduisant la sauce de moitié, sur feu vif ; aussitôt qu'elle est à point et de bon goût, retirez la casserole du feu ; finissez le ragoût avec une pincée de persil haché ; dressez sur un plat chaud, après avoir retiré le laurier.

566. Pieds d'agneau au cary. — Cuisez 18 pieds d'agneau (voir art. 560), en les tenant bien blancs ; égouttez et épongez-les sur un linge ; supprimez-en l'os de la jambe ; parez-les et placez-les dans une casserole plate ; assaisonnez et saupoudrez avec une pincée de poudre de cary ; arrosez avec un peu de glace fondue ; tenez-les au chaud.

D'autre part, préparez une petite sauce blonde; quand elle est bien dépouillée, passez-la et faites-la réduire à feu vif, sans cesser de la tourner, et en incorporant, peu à peu, quelques cuillerées de crème crue; quand elle est réduite à point, liez-la avec 2 jaunes d'œuf, mêlés avec un peu de poudre de cary et de crème; passez cette sauce sur les pieds d'agneau, chauffez sans ébullition, et dressez.

567. Pieds d'agneau grillés, sauce tartare. — Faites cuire 18 pieds d'agneau, en les conservant bien entiers; égouttez-les, supprimez-en l'os de la jambe sans les déformer; déposez-les dans un plat; assaisonnez avec sel et une pincée de cayenne; laissez refroidir.

Battez 3 œufs entiers, ajoutez une pincée de fines-herbes cuites, un peu de sel et du persil haché. Trempez les pieds d'agneau dans les œufs, panez-les; puis trempez-les dans du beurre fondu, et faites-les griller à feu très-doux. Quand ils sont bien chauds, dressez-les, envoyez séparément une sauce tartare.

Sauce tartare. — Préparez une mayonnaise (voir art. 234); finissez-la avec une cuillerée de bonne moutarde et des fines-herbes crues, telles que : estragon, ciboulette, échalote, pimprenelle, cerfeuil et persil. Dressez les pieds d'agneau sur un plat chaud, envoyez la sauce séparément.

568. Tourte de fraissure d'agneau. — Faites cuire à l'eau, pendant 8 à 10 minutes, un poumon d'agneau; égouttez-le, coupez-le en moyens carrés; coupez de même forme le foie et le cœur.

Faites fondre dans une casserole un morceau de lard haché, ajoutez les viandes, faites-les revenir pendant quelques minutes à feu vif; assaisonnez, mêlez-leur quelques cuillerées de fines-herbes : oignons, échalotes et champignons crus; 4 à 5 minutes après, retirez la casserole du feu, laissez refroidir les viandes.

Étalez sur une tourtière une abaisse en pâte brisée; masquez sa surface (jusqu'à 4 centimètres des bords) avec une couche de farce de godiveau, ou de farce de veau; sur cette couche, rangez les viandes en dôme, masquez-les aussitôt avec une autre couche de la même farce; couvrez celle-ci avec une abaisse en pâte; finissez la tourte, en procédant selon la méthode prescrite pour la tourte de lapin; dorez-la au four pendant une heure; en la sortant, glissez-la sur un plat; faites une ouverture ronde sur le dôme, et

par cette ouverture, infiltrez à l'intérieur un peu de jus lié, réduit, mêlé avec quelques champignons cuits, coupés chacun en deux parties. Remettez le couvercle et servez la tourte.

569. Agneau sauté, aux artichauts. — C'est un mets simple, peu coûteux, réclamant peu d'apprêts et de science, il peut être servi dans un déjeuner d'amateurs.

Parez 7 à 8 artichauts nouveaux, c'est-à-dire, petits, très-tendres ; supprimez toutes les parties dures du fond et des feuilles, coupez-les chacun en deux parties sur leur longueur, salez-les et tenez-les de côté. — Si les artichauts n'étaient pas très-tendres, il faudrait les blanchir.

Coupez en morceaux un petit gigot ou 2 carrés d'agneau; mettez ces viandes dans une poêle, avec du lard haché, un brin de sauge et une gousse d'ail; assaisonnez les viandes, faites-les revenir à feu vif, en les sautant souvent; quand elles sont bien colorées, mouillez avec un demi-verre de vin blanc; ajoutez les artichauts coupés, bien essuyés; couvrez la poêle avec un couvercle, retirez-la sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle; finissez de cuire le ragoût tout doucement; quand l'agneau et les artichauts sont cuits, le jus doit être à peu près réduit à glace ; ajoutez alors un peu de persil haché et le jus de 2 citrons; dressez les viandes sur un plat chaud, entourez-les avec les moitiés d'artichauts.

570. Ragoût d'agneau au riz. — Coupez en moyens carrés une épaule et une poitrine d'agneau ; mettez ces viandes dans une casserole avec du beurre ou du saindoux; faites-les revenir à feu vif, jusqu'à ce qu'elles soient de belle couleur; ajoutez alors un petit oignon haché, quelques cuillerées de jambon cru, coupé en dés, poivre, sel, une gousse d'ail; faites revenir ces viandes encore quelques minutes, mouillez à hauteur avec du bouillon; faites bouillir le liquide pendant 3 minutes, retirez sur feu modéré; quand l'agneau est à peu près cuit, ajoutez le riz nécessaire (un verre de riz pour 2 verres de liquide); cuisez encore le ragoût pendant un quart d'heure, à casserole couverte; puis retirez à la bouche du four, de façon que le riz cuise, en conservant les grains entiers; dressez sur un plat chaud.

571. Croquettes d'agneau, aux artichauts. *Desserte.* — Prenez un morceau de gigot d'agneau, cuit et refroidi, supprimez-en les peaux nerveuses;

coupez la viande en petits dés, mêlez-lui moitié de son volume de fonds d'artichauts cuits, coupés comme la viande. Versez quelques cuillerées de bonne béchamel dans une casserole, faites-la réduire, en la tournant ; incorporez-lui d'abord quelques cuillerées de bonne crème, et ensuite quelques cuillerées de glace fondue ; quand elle est succulente, bien serrée, retirez-la du feu, mêlez-lui le salpicon préparé ; retirez la casserole du feu ; assaisonnez l'appareil avec un peu de poivre et de muscade ; étalez-le sur un plafond, en couche d'un centimètre d'épaisseur ; laissez bien refroidir ; formez ensuite les croquettes, panez, et faites-les frire.

572. Timbale de ris d'agneau. — Foncez un moule à timbale avec de la pâte brisée (voir art. 53); masquez le fond et le tour de la caisse avec une couche de farce de veau à la ciboulette (voir art. 37, 42), mêlée avec quelques cuillerées de maigre de jambon cru, coupé en dés fins.

Faites blanchir une vingtaine de ris d'agneau ; sautez-les ensuite à feu vif avec du lard fondu, assaisonnez ; 2 minutes après, retirez-les du feu, laissez refroidir, rangez-les dans la timbale, par couches, en alternant chaque couche avec le restant de la farce ; couvrez le dessus avec la farce, puis avec un rond de pâte, en soudant celle-ci avec soin sur les contours ; posez la timbale sur un petit plafond, poussez-la à four modéré ; une heure après, retirez-la, renversez-la sur un plat chaud ; faites une ouverture ronde sur le haut, et infiltrez à l'intérieur un peu de bon jus lié ; remettez le rond enlevé, envoyez aussitôt la timbale.

573. Ris d'agneau à la Villeroi. — Blanchissez une douzaine de ris d'agneau, simplement pour en roidir les chairs ; rangez-les dans une casserole : mouillez à moitié de hauteur avec du bouillon ; faites réduire vivement ce liquide à glace, de façon que les ris cuisent pendant la réduction, mais en les tenant un peu fermes ; laissez-les refroidir sous presse légère, puis coupez-les chacun en deux parties ; trempez tour à tour celles-ci dans une sauce villeroi, rangez-les à mesure sur une plaque, laissez-les refroidir ; détachez-les ensuite de la plaque, à l'aide d'un couteau, roulez-les dans de la mie de pain, trempez-les dans des œufs battus, et panez-les de nouveau. Au moment de servir, plongez-les à grande friture chaude, faites-les frire, égouttez et dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

574. Émincé d'agneau, au cary. *Desserte.* — Prenez les chairs cuites d'un gigot d'agneau, parez-les, coupez-les en carrés.

Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, ajoutez 2 cuillerées d'oignon coupé en petits dés, faites-le revenir de couleur blonde, mêlez-lui 4 à 500 grammes de bon riz, préalablement lavé, séché sur un tamis ; chauffez-le pendant quelques secondes, en le tournant avec une cuiller ; mouillez-le aussitôt (deux fois sa hauteur) avec du bouillon non dégraissé; cuisez le riz à feu modéré, sans couvrir la casserole, en alimentant le liquide de temps en temps, afin que le riz ne sèche pas ; quand il est à peu près à point, mêlez-lui 2 petites cuillerées de poudre de cary, délayée avec 3 cuillerées de purée de tomates ; 2 minutes après, retirez-le du feu ; ajoutez la viande d'agneau ; couvrez la casserole, tenez-la ainsi pendant 7 à 8 minutes ; dressez le ragoût sur un plat.

575. Épaules d'agneau, à l'oseille. — Désossez 2 épaules d'agneau, salez les chairs intérieures, emplissez le vide avec un peu de hachis de veau aux fines-herbes, ou bien avec un peu de farce à quenelle crue ; cousez les chairs, de façon à enfermer la farce : étalez quelques débris de lard au fond d'une casserole, masquez ce lard avec quelques légumes émincés ; sur ceux-ci, rangez les épaules d'agneau ; salez-les ; mouillez-les à moitié de hauteur avec du bouillon. Posez la casserole sur feu, faites réduire le mouillement de moitié; arrosez les épaules avec leur cuisson, finissez de les cuire tout doucement à la bouche du four ou sur le côté du feu, avec des cendres chaudes sur le couvercle.

Au moment de servir, égouttez-les, débridez et dressez-les sur une garniture d'oseille, finie avec la cuisson des épaules.

576. Épaules d'agneau, farcies. — Désossez 2 épaules d'agneau, en ne laissant que le manche; diminuez l'épaisseur des chairs intérieures ; parez les viandes enlevées, pilez-les et mêlez-les avec une farce à quenelle de veau ; ajoutez à cette farce, quelques cuillerées de fines-herbes cuites, et avec elle, emplissez les deux épaules; cousez celles-ci, en leur donnant une forme ronde; placez-les dans une casserole longue, dont le fond est masqué avec des débris de lard et des légumes émincés ; assaisonnez, mouillez au quart de hauteur avec du vin et du bouillon; posez la casse-

role sur feu vif, faites réduire le liquide à glace ; mouillez de nouveau, à moitié de hauteur ; finissez de les cuire, en les arrosant, afin de les glacer de belle couleur ; égouttez-les, puis parez les chairs du manche, et papillotez celui-ci. Dressez les épaules sur un plat, entourez-les avec une garniture quelconque. Envoyez séparément leur cuisson, passée, dégraissée et réduite en demi-glace. — On peut préparer ainsi les épaules de veau et de mouton.

577. Coquilles de ris d'agneau (dess. 156). — Coupez en dés une quinzaine de ris d'agneau, pas trop cuits, mais froids ; mêlez-les avec le tiers de leur volume de champignons cuits ; tenez le salpicon à couvert. Versez dans une casserole, quelques cuillerées de bonne béchamel, faites-la réduire, en incorporant, peu à peu, la cuisson des ris d'agneau, de façon à obtenir une sauce moitié brune ; quand elle est bien serrée et succulente, mêlez-lui le salpicon ; retirez aussitôt l'appareil du feu, et avec lui, emplissez quelques grosses coquilles de table ; lissez l'appareil en dessus, saupoudrez avec un peu de mie de pain, arrosez avec du beurre fondu, faites-le légèrement gratiner à four vif ou avec la pelle rougie ; servez.

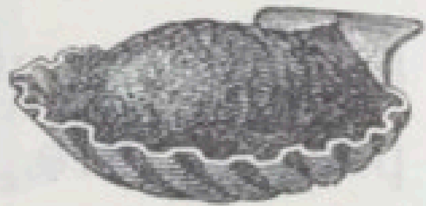


Fig. 156.

578. Côtelettes d'agneau, à la Villeroi. — Parez une douzaine de côtelettes d'agneau, de forme égale ; assaisonnez, et rangez-les dans un plafond ou un sautoir beurré ; faites-les sauter à feu vif, en les retournant ; quand elles sont cuites, laissez-les refroidir sous presse légère, afin de les obtenir droites.

Prenez les parures crues des côtelettes et avec elles préparez une blanquette (voir art. 464). Quand les viandes sont à peu près cuites, dégraissez la sauce, passez-la dans une autre casserole ; faites-la réduire, si c'est nécessaire ; puis liez-la avec 4 jaunes d'œuf, délayés avec un peu de crème. Prenez alors les côtelettes une à une, par l'os, trempez-les entièrement dans la sauce, de façon à les envelopper d'une couche épaisse ; rangez-les à mesure sur un plafond, les unes à côté des autres. Quand la sauce est bien raffermie, parez les côtelettes du surplus qui les entoure, puis roulez-les dans de la panure, trempez-les dans des œufs battus, et panez-les ; rangez-les sur une feuille de papier, saupoudrée avec de la panure. — Au mo-

ment de servir, plongez les côtelettes à friture chaude; retirez la poêle sur le côté du feu, de façon à les bien chauffer, en leur faisant prendre une belle couleur; égouttez-les, dressez-les en couronne sur une serviette pliée; garnissez le centre avec du persil frit. — On peut dresser les côtelettes sur plat et garnir le vide du centre avec des choux de Bruxelles, champignons, truffes, etc.

579. Côtelettes d'agneau sautées, à la jardinière. — Parez d'égale forme, une quinzaine de côtelettes d'agneau, en procédant d'après la même méthode que pour les côtelettes de mouton; assaisonnez, rangez-les sur le fond d'une casserole plate, masquée avec du beurre tiède; faites-les cuire sur feu vif, en les retournant; quand les chairs sont atteintes à point, égouttez le beurre de la casserole, arrosez les côtelettes avec un peu de glace fondue, roulez-les hors du feu; dressez-les en couronne sur le fond d'un plat ou sur une bordure en pommes de terre; emplissez le vide de la couronne avec une garniture de légumes nouveaux, à la jardinière (voir art. 114). Envoyez séparément une saucière de jus lié.

580. Épigrammes d'agneau à l'ancienne. — Cuisez deux poitrines d'agneau dans un bon fonds; égouttez-les, désossez-les, en réservant les os de côté; faites-les refroidir sous presse légère, puis parez-les convenablement et divisez-les chacune en quatre parties; donnez à celles-ci la forme d'un demi-cœur; assaisonnez et trempez-les dans des œufs battus, puis panez-les; rangez-les dans une casserole plate avec du beurre fondu, faites-les colorer des deux côtés, en les retournant; égouttez-les, piquez un petit os à chaque morceau de poitrine.

D'autre part, parez 8 côtelettes d'agneau; assaisonnez et rangez-les dans une casserole plate avec du beurre fondu, faites-les cuire à bon feu pendant 12 minutes; arrosez-les avec un peu de glace fondue; papillotez et dressez-les en couronne sur un plat, en les alternant avec les morceaux de poitrine.

Versez dans la casserole, où ont cuit les côtelettes, 4 cuillerées de vin blanc, donnez quelques bouillons violents au liquide, liez avec la valeur d'un verre de béchamel réduite; au bout de quelques minutes d'ébullition, ajoutez à la sauce une garniture, composée de cervelles d'agneau cuites,

coupées en morceaux, quelques petits ris d'agneau glacés, et des champignons frais, cuits au moment; donnez un seul bouillon au liquide, versez la garniture sur le centre du plat.

581. Côtelettes d'agneau, grillées (dess. 157). — Des côtelettes d'agneau, coupées sur de beaux carrés blancs et gras, parées avec goût, grillées à point, constituent un mets très-distingué et excellent.

Parez les côtelettes d'agneau, d'après la même méthode que celles de

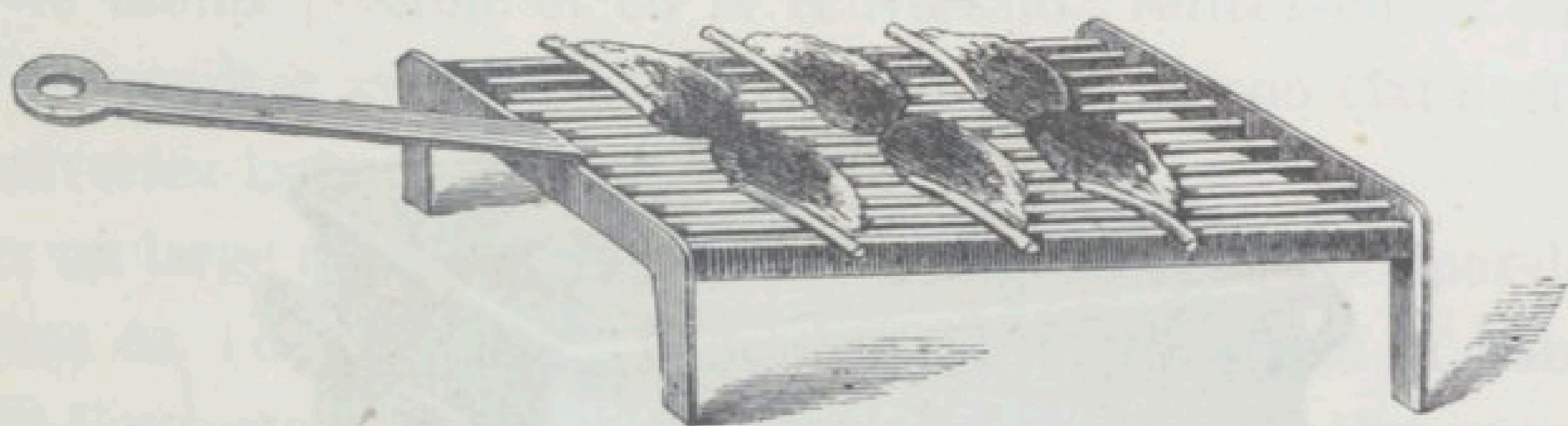


Fig. 157.

mouton; assaisonnez et trempez-les dans du beurre fondu, mêlé avec 2 jaunes d'œuf, panez à la mie de pain; arrosez avec du beurre fondu, rangez-les symétriquement sur le gril, faites-les griller à feu modéré, en les retournant; dressez sur un plat, soit avec une garniture de légumes, soit simplement avec un peu de bon jus.

582. Côtelettes d'agneau en papillote (dess. 158, 159). — Les côtelettes d'agneau, de leur nature tendres et délicates, se prêtent fort bien à être mises en papillotes.

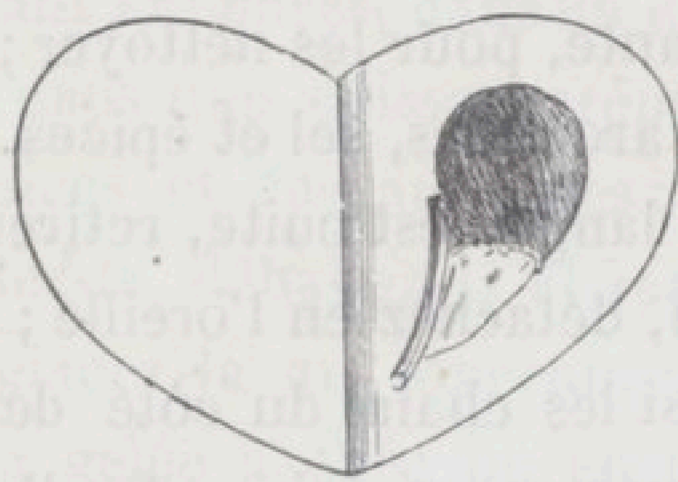


Fig. 158.



Fig. 159.

Coupez 7 ou 8 côtelettes d'agneau, parez-les, en les tenant aussi larges que possible; assaisonnez, et rangez-les dans une casserole avec du lard fondu, faites-les revenir, en les retournant; quand elles sont cuites, égouttez le lard dans une autre casserole, et avec lui, faites revenir des fines-herbes, c'est-à-dire, oignons, échalotes et champignons crus, hachés; quand elles ont tout à fait ré-

duit leur humidité, retirez-les ; ajoutez un peu de persil haché, et du jambon cuit, également haché ; liez-les avec un peu de glace ; laissez-les à peu près refroidir. Distribuez alors les fines-herbes en autant de parties que de côtelettes ; masquez celles-ci, des deux côtés, avec une couche de l'appareil ; posez-les à mesure sur des demi-feuilles de fort papier, coupées en forme de cœur, et huilées ; pliez le papier tout autour, de façon à enfermer strictement les côtelettes. Rangez les papillotes sur un gril, chauffez-les, en les retournant, sans noircir le papier ; dressez-les sur un plat, sans retirer le papier.



Fig. 160.

583. Tête de porc à l'ancienne. — Prenez la moitié d'une tête de porc propre ; retirez-en les os. Avec du sel, mêlé avec du salpêtre, frottez les chairs intérieures et la langue ; déposez les viandes dans une terrine, faites-les macérer pendant 24 heures ; blanchissez ensuite la langue et la tête à l'eau bouillante, pour les nettoyer ; cuisez-les ensuite avec de l'eau, racines et légumes, aromates, sel et épices.

Quand la langue est cuite, retirez-la ; égouttez ensuite la tête, étalez-la sur un linge, détachez-en l'oreille ; divisez-la en morceaux sur la longueur. Enlevez aussi les chairs du côté de la joue, en ne laissant que la peau, et les parties grasses qui lui sont adhérentes. Distribuez alors en morceaux carrés, les parties enlevées et la langue ; assaisonnez ces viandes avec sel et épices, arrosez avec quelques cuillerées de madère ou d'eau-de-vie ; étalez-les sur la tête de porc ; roulez celle-ci en forme de galantine ; ficelez-la aux deux bouts, laissez-la refroidir. Prenez une partie de la cuisson, passez-la,

dégraissez-la, mêlez-lui un peu de bouillon, et clarifiez-la avec de la viande de bœuf hachée, des œufs et du vinaigre, en procédant comme il est dit à l'art. 88; assaisonnez de bon goût : ce fonds, clarifié avec soin, donne une bonne gelée.

Coupez la galantine en tranches, dressez celles-ci en couronnes sur un plat, garnissez-les avec la gelée hachée et en croûtons.

584. Tête de porc farcie, à la charcutière. — Faites couper la tête d'un porc à quelques centimètres en avant des oreilles; désossez-la en la fendant le moins possible et en la renversant; retirez-en les chairs intérieures; saupoudrez avec du sel, et remettez-la dans son état normal, c'est-à-dire renversez-la encore.

Prenez un large morceau de couenne fraîche de porc, coupez-la dans les dimensions de l'ouverture du cou, cousez-la avec celui-ci, sans fermer tout à fait l'ouverture. Cousez aussi le museau et le trou des yeux.

Préparez un hachis avec du porc frais et du lard; assaisonnez de haut goût avec sel, une cuillerée de salpêtre, poivre, piment, macis et muscade, pilés; ajoutez 3 cuillerées d'échalotes hachées, un peu de thym pulvérisé, 2 poignées de farine, et 2 blancs d'œuf; travaillez l'appareil à la cuiller pendant 10 minutes; ajoutez 2 ou 3 langues de porc à l'écarlate, crues, coupées en gros dés. Avec cet appareil, emplissez la tête; fermez l'ouverture du cou, en rapprochant et cousant les parties. Enveloppez la tête de porc dans un linge, serrez-la fortement, en tenant les oreilles en relief; liez-la avec de la ficelle, afin de lui maintenir sa forme, autant que possible; tenez-la ainsi pendant 12 heures, dans un endroit frais; cuisez-la ensuite pendant 4 à 5 heures, dans une cuisson préparée avec de l'eau, du sel, des gros légumes, des épices et des aromates; laissez-la à moitié refroidir dans sa cuisson; égouttez-la, déballez-la et réemballez-la; laissez bien refroidir; puis parez-la, glacez-la au pinceau, posez-la sur un grand plat; entourez-la avec de la gelée hachée ou en croûtons.

585. Tête de porc, purée de pois verts. — Prenez la moitié d'une tête de porc frais, désossée; divisez-la en morceaux d'une égale grosseur, flambez ceux-ci, faites-les blanchir, et cuisez comme la tête de veau.

Au moment de servir, égouttez les viandes, épongez-les, dressez-les sur

une purée de pois verts, consistante, bien assaisonnée, finie avec un morceau de beurre. Envoyez séparément une saucière de sauce brune.

586. Tête de porc aux choux. — Désossez la moitié d'une tête de porc; mettez-la dans une terrine; saupoudrez avec 4 à 5 poignées de sel fin; faites-la macérer dans un lieu frais pendant 24 heures. Égouttez ensuite, et cuisez simplement avec de l'eau, quelques légumes, sel, épices et aromates.

Coupez 2 choux d'hiver en quartiers, plongez-les à l'eau bouillante et salée, cuisez-les 25 minutes; égouttez, rafraîchissez; supprimez les parties dures de chaque quartier, formez-les en boule et rangez-les dans une casserole foncée avec des débris de lard et des légumes; ajoutez un os de jambon cru; faites-les braiser avec du bouillon, à feu très-doux. Quand ils sont cuits, égouttez-les. Égouttez aussi la tête de porc, dressez-la sur un plat, entourez-la avec les choux.

Une tête de porc frais, cuite ainsi, est excellente servie avec une purée de pois secs, ou avec une garniture de choucroûte.

587. Fromage de cochon. — Faites blanchir 2 kilogrammes et demi de lard, divisez-le en filets. Hachez grossièrement 5 kilogrammes de bœuf, 2 kilogrammes de porc, et 800 grammes de lard; ajoutez à cet appareil le foie d'un porc haché, 3 ou 4 oignons également hachés. Assaisonnez avec une poignée de sel, une cuillerée à café de salpêtre, 2 cuillerées de poivre et une de piment en poudre; hachez de nouveau l'appareil, en ajoutant, peu à peu, 3 poignées de farine et 4 œufs entiers (la farine peut être remplacée par de la panade).

Avec des bardes de lard, foncez un moule en forme de caisse carrée et longue, assez grand pour contenir l'appareil; rangez celui-ci dans le moule, par couches, en alternant chaque couche avec des filets de lard, placés dans le sens de la longueur du moule. Quand ce moule est plein, masquez l'appareil en dessus, avec des bardes de lard; posez-le alors sur un plafond, et poussez au four modéré. Cuisez le fromage pendant 3 à 4 heures, en ayant soin d'arroser le dessus avec la graisse qui tombe dans le plafond; sortez enfin le moule, faites refroidir le fromage avec un poids léger dessus; démoulez, en chauffant le moule. — On sert ce fromage coupé en tranches, et celles-ci entourées avec de la gelée.

588. Petit-salé, aux choux. — Faites dégorger, pendant une heure, la moitié d'une poitrine de porc, salée et fumée. Mettez le petit-salé dans une marmite, couvrez largement avec de l'eau froide; faites bouillir le liquide, au premier bouillon retirez-le sur le côté du feu; une demi-heure après, ajoutez au petit-salé, 2 moyens choux d'hiver, coupés chacun en quatre parties, parés et lavés. Continuez l'ébullition modérée pendant une heure et demie : le petit-salé et les choux doivent se trouver cuits en même temps. Enlevez les choux avec une écumoire, égouttez-les dans une passoire, dressez-les sur un plat long; posez le petit-salé sur les choux, entier ou découpé. — Ce mets simple est excellent.

589. Fromage de tête de porc. — Désossez une tête de porc; faites-la macérer 3 jours dans du sel légèrement salpêtré ; cuisez-la avec un large morceau de couenne fraîche; et quelques pieds de porc, en procédant comme il est dit art. 584.

Quand la tête est à point, égouttez-la ; prenez la couenne, et avec elle, garnissez le fond et le tour d'un grand moule en fer-blanc de forme carrée, percé de quelques trous. Divisez les oreilles et la langue en filets ; coupez les chairs et les pieds en morceaux, pendant qu'ils sont chauds; assaisonnez et rangez-les par couches dans le moule, en mélangeant les viandes, pieds et langue, et en saupoudrant chaque couche avec des cornichons coupés.

Couvrez la surface du moule avec un morceau de couenne, et laissez refroidir avec un poids dessus. — On sert ce fromage, coupé en tranches, et celles-ci entourées avec de la gelée.

590. Petit-salé grillé à l'anglaise. — Le petit-salé est le mets favori des déjeuners à l'anglaise. — Choisissez-le fraîchement fumé, supprimez-en la couenne, parez-le, coupez-le en tranches longues, et faites griller ou frire à la poêle avec du beurre ou saindoux. Dressez sur un plat chaud.

Si on fait frire les tranches de petit-salé, on peut, quand elles sont cuites, les enlever à l'écumoire, et les dresser sur un plat; puis cuire des œufs dans la graisse, deux à la fois, et les dresser sur le petit-salé. — On sert ce mets aux déjeuners.

591. Omelette au petit-salé. — Enlevez la couenne à 3 à 400 grammes

de petit-salé cru, de belle couleur rosée ; divisez-le ensuite en tranches, et celles-ci en moyens carrés ; mettez-les dans une poêle à omelette avec à peu près 100 grammes de beurre.

Coupez 10 à 12 œufs dans une terrine ; assaisonnez avec du poivre, peu de sel ; ajoutez une pincée de persil, haché ensemble avec une petite pointe d'ail ; battez vivement les œufs avec une grande fourchette ; posez la poêle sur un bon feu, chauffez le petit-salé, en le retournant ; versez alors les œufs dans la poêle ; remuez tout doucement l'appareil, puis retirez la poêle du feu, et roulez-la vivement sur elle-même afin de dégager l'omelette du fond ; enlevez-la alors à l'aide d'une assiette, en renversant la poêle en même temps que l'assiette ; versez au fond de la poêle un peu de beurre fondu, et glissez l'omelette dedans, en la laissant dans toute sa largeur ; faites sécher la surface du fond, en agitant légèrement la poêle, puis glissez de nouveau l'omelette sur un plat rond, sans la rouler.

592. Cary de porc frais. — Coupez un morceau de longe de porc (1 kilogramme) ; supprimez l'os de la chaîne, divisez la viande en gros carrés ; mettez ceux-ci dans une casserole, avec 2 oignons entiers et du saindoux ; posez la casserole sur un feu vif, faites revenir les viandes, en les retournant, assaisonnez ; quand elles sont de belle couleur, saupoudrez avec une pincée de poudre de cary, mêlée avec 2 cuillerées de farine ; cuisez celles-ci pendant 2 minutes ; mouillez à couvert, avec du bouillon ; ajoutez un fort bouquet de persil, garni d'aromates ; au premier bouillon, retirez la casserole sur feu très-doux, cuisez la viande une heure et demie.

Dans l'intervalle, émincez 4 oignons blancs, en rouelles ; faites-les revenir sur feu modéré, dans une poêle, avec du beurre ou du saindoux ; aussitôt qu'ils sont de belle couleur et cuits, égouttez-les sur un tamis. Au moment de servir, dégraissez la sauce, liez-la avec une liaison de 3 jaunes d'œuf, mêlés avec une pincée de poudre de cary ; cuisez la liaison sans ébullition ; finissez le ragoût avec le jus de 2 citrons ; enlevez alors la viande avec une fourchette, dressez-la sur un plat ; versez la sauce dessus, en la passant ; étalez ensuite les oignons sur le ragoût.

593. Filets-mignons de porc frais, marinés. — Parez 2 filets-mignons de porc frais, en supprimant la peau superficielle du dessus ; déposez-les

dans une terrine, salez-les, arrosez avec une petite marinade cuite (voir art. 116); couvrez-les avec du papier; 24 heures après, égouttez-les, piquez-les sur la surface avec du lard fin. — Foncez un plafond creux avec quelques légumes émincés, placez les filets dessus; mouillez à hauteur avec la marinade et un peu de bouillon; faites réduire le mouillement d'un tiers; retirez alors sur le côté du feu, avec des cendres chaudes sur le couvercle; cuisez les filets pendant une heure, égouttez-les, puis allongez le mouillement avec un peu de sauce; donnez quelques minutes d'ébullition, passez sur les filets et servez.

594. Jambon de Bayonne aux épinards (dess. 161). — Les jambons de Bayonne sont généralement tendres et d'un bon arôme.

Faites dessaler le jambon pendant quelques heures, raclez-le sur toutes les surfaces, supprimez-en l'os du quasi; mettez-le dans une braisière avec

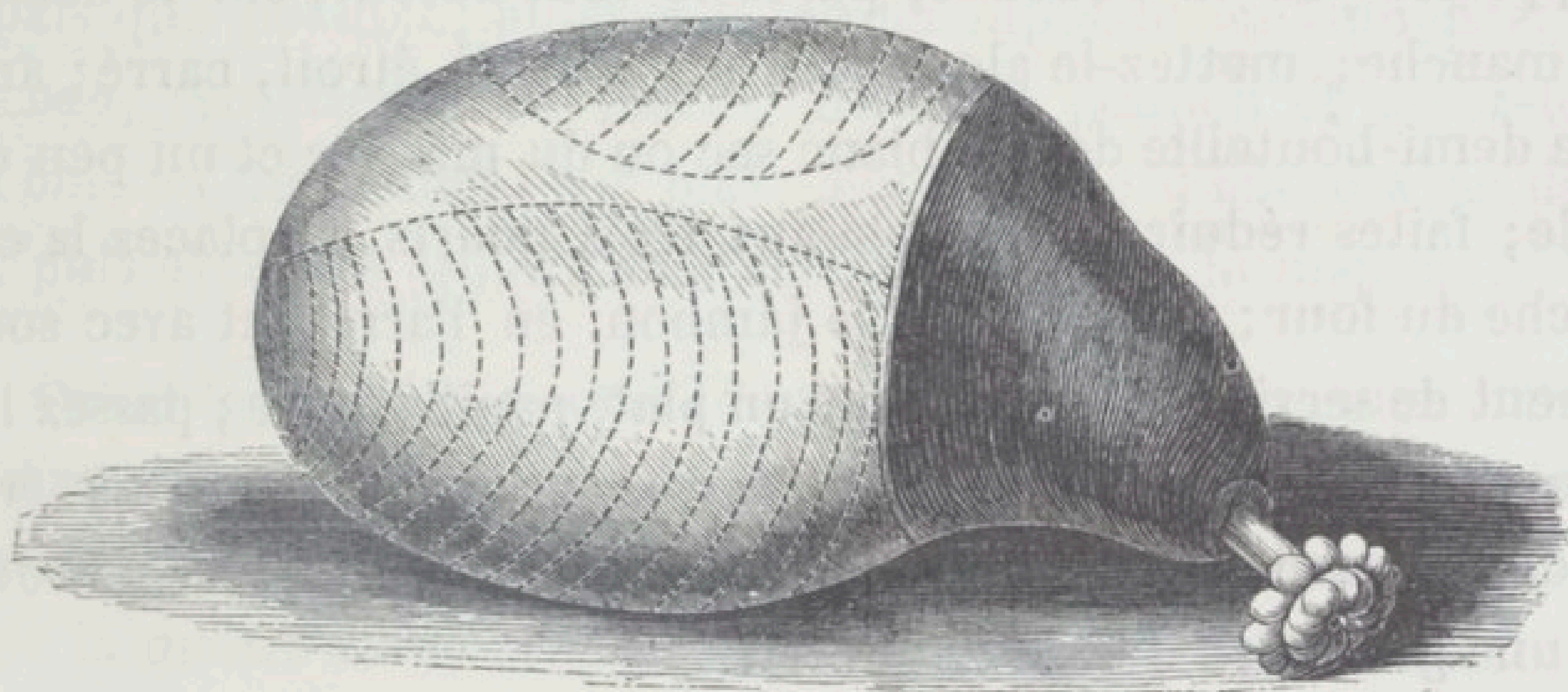


Fig. 161.

une poignée de foin, ficelée, une poignée de coriandre, quelques gros légumes, mais jamais de laurier; mouillez largement avec de l'eau froide, posez la braisière sur feu vif; au premier bouillon, retirez-la sur le côté; cuisez le jambon pendant 3 à 4 heures, selon sa grosseur, mais sans ébullition prononcée; au moment de servir, égouttez-le, parez-le sur les côtés; enlevez une partie de la couenne, en ne laissant qu'un petit cercle autour du manche; parez celui-ci, essuyez-le bien et ornez-le d'une manchette en papier. Dressez le jambon sur un plat long avec du persil autour; glacez, envoyez en même temps un plat d'épinards et une sauce madère.

Les lignes tracées des deux côtés du jambon, sur le dessin, indiquent dans quel sens il doit être découpé. — Les jambons servis chauds gagnent à être découpés sur table, ou tout au moins dans la salle à manger.

595. Jambon glacé, garni de légumes. — Coupez le bout du manche d'un jambon, parez légèrement la superficie des chairs, faites-le dessaler à grande eau pendant quelques heures, selon qu'il est plus ou moins sec; égouttez, placez dans une braisière; mouillez largement avec de l'eau; faites bouillir le liquide et retirez sur le côté du feu, de façon que l'ébullition soit partielle et presque invisible. Cuisez le jambon de 2 à 3 heures, selon sa grosseur et sa tendreté; mais aussitôt que les chairs du manche commencent à s'attendrir, retirez-le tout à fait du feu, en le laissant dans la cuisson : il doit finir de cuire ainsi.

Pour faire glacer le jambon, il faut le retirer bien atteint, mais pas trop cuit. Supprimez-en la couenne, parez-le tout autour, sur le dessus et du côté du manche; mettez-le alors dans un plafond étroit, carré; arrosez-le avec une demi-bouteille de vin blanc sec ou du madère et un peu de glace de viande; faites réduire le liquide aux trois quarts, et placez la casserole à la bouche du four; faites glacer le jambon, en l'arrosant avec son fonds. Au moment de servir, dressez-le sur un plat, papillotez-le ; passez le fonds, dégraissez, liez avec un peu de sauce, versez dans une saucière. Servez séparément des épinards, petits-pois, haricots verts, choux braisés, choucroûte, ou bien une garniture de légumes mêlés.

596. Côtelettes de porc, à la sauce piquante. — Coupez 7 à 8 côtelettes de porc, parez-les de jolie forme; assaisonnez, rangez-les, l'une à côté de l'autre, dans une casserole plate, avec du saindoux dedans; faites-les colorer sur feu modéré, en les retournant; égouttez-en la graisse; mouillez avec un peu de vin blanc et du jus; faites bouillir le liquide, retirez la casserole sur feu doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle; finissez de cuire les côtelettes, en faisant tomber le mouillement à glace; mouillez-les ensuite avec une sauce piquante ou une sauce Robert; faites-les mijoter pendant quelques minutes, sans ébullition, et dressez.

597. Jambon à la gelée (dess. 162). — Choisissez un jambon de bonne qua-

lité, peu fumé, fumé depuis peu. Cuisez-le, en procédant comme il est dit art. 594; en le sortant, retirez l'os du quasi, et enveloppez-le dans un linge; placez-le sur un plafond et mettez un poids léger dessus, afin de l'aplatir

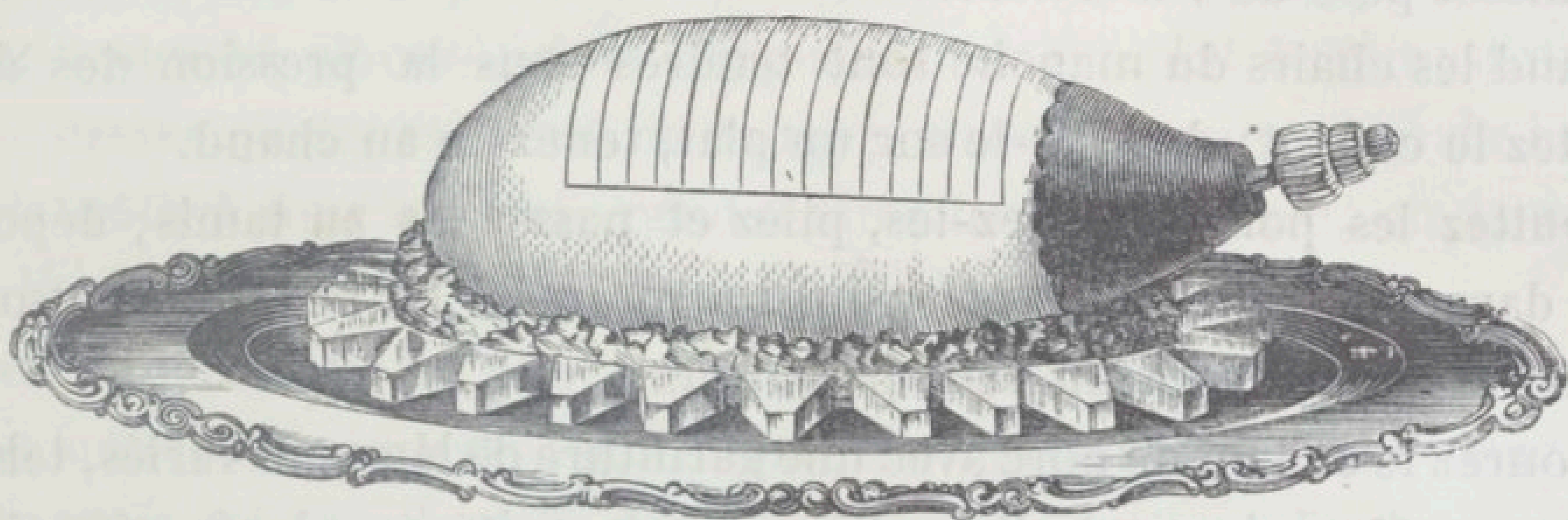


Fig. 162.

légèrement. Parez-le ensuite, en supprimant une partie de la couenne; arrondissez-le tout autour, puis coupez sur le centre du jambon un morceau aussi épais que possible; enlevez-le et découpez-le en tranches; reformez le morceau, remettez-le en place; glacez le jambon et posez-le sur un fond en bois ou simplement sur plat; entourez-le d'abord avec de la gelée hachée, puis avec des croûtons de gelée; papillotez le manche.

598. Crépinettes aux truffes (dess. 163). — Préparez un hachis, avec 300 grammes de viande maigre de porc, 250 grammes de lard frais; ajoutez 4 cuillerées de truffes crues, hachées; assaisonnez de haut goût.

Prenez la moitié d'une crépine de porc, dégorgée à l'eau froide, étalez-la sur un linge. Divisez le hachis par parties égales de la grosseur d'un œuf; donnez à ces parties une forme méplate; sur chacune des surfaces, appliquez quelques tranches de truffes crues, puis enveloppez chaque partie d'appareil dans un carré de crépine, de façon à l'enfermer exactement. Faites griller les crépinettes à feu modéré pendant 18 à 20 minutes, soit dans leur état naturel, soit après les avoir roulées dans du beurre, et panées. Servez-les avec une sauce ou une garniture.

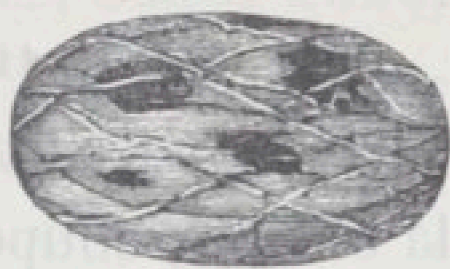


Fig. 163.

599. Cuissot de porc salé. — Salez un cuissot de porc, sans salpêtre, pendant une quinzaine de jours. Au moment de le mettre à cuire, lavez-le, placez-le dans une braisière, avec de l'eau, faites bouillir le liquide, retirez

sur le côté du feu. Ajoutez quelques gros légumes, en même temps qu'un demi-litre de pois jaunes, secs, enfermés dans un linge, et celui-ci ficelé. Couvrez la braisière, et continuez l'ébullition très-douce pendant 3 heures, si le cuissot pèse de 7 à 8 livres.

Quand les chairs du manche sont tendres sous la pression des doigts, égouttez le cuissot; dressez-le sur un plat, tenez-le au chaud.

Egouttez les pois, déballez-les, pilez et passez-les au tamis; déposez la purée dans une casserole, mêlez-lui un morceau de beurre, assaisonnez; chauffez et dressez dans un petit plat creux.

Entourez le cuissot de porc avec une garniture de légumes variés, tels que: petites carottes, choux de Bruxelles, navets cuits ou glacés séparément. Envoyez aussi une saucière de bon jus légèrement lié.

600. Cochon de lait rôti, sauce hachée. — Prenez un petit cochon de lait bien propre et vidé. Avec le foie sauté et un peu de foie de veau, du lard et des aromates, préparez une farce; mêlez-lui une égale quantité de mie de pain ramollie et exprimée; ajoutez quelques cuillerées de fines-herbes et du persil haché.

Avec cette farce, emplissez le corps de l'animal; cousez l'ouverture, bridez-le de jolie forme, emballez-le dans du papier huilé, et faites-le rôtir à la broche ou au four, en l'arrosant souvent. Déballez-le un quart d'heure avant de le retirer, afin de sécher les surfaces de la peau. Dressez sur un plat long, et servez avec une sauce piquante ou sauce hachée.

601. Côtelettes de porc frais, grillées, aux cornichons. — Prenez un carré de porc frais (sans lard); écourtez les os des côtes, supprimez ceux de la chaîne; coupez 6 côtelettes sur chaque carré, en les prenant un peu en biais; battez-les, parez-les; assaisonnez et roulez-les dans du beurre fondu pour les paner; faites-les griller 14 à 15 minutes, en les retournant.

Versez dans une casserole le quart d'un verre de vinaigre; faites réduire d'un tiers; ajoutez le double de son volume de jus; faites bouillir le liquide, liez-le avec un peu de roux ou farine délayée; cuisez pendant quelques minutes, sur le côté du feu, dégraissez et passez; ajoutez une pincée de poivre, quelques cuillerées de cornichons hachés. Dressez les côtelettes en couronne, sur un plat chaud, versez la sauce au fond de celui-ci.

602. Longe de porc frais, rôtie au four. — Prenez la longe d'un porc, à partir du cuissot jusqu'aux premières côtes; ne laissez sur le dessus qu'une mince couche de lard; saupoudrez largement les chairs avec du sel fin, faites-les macérer pendant une heure ou deux; essuyez ensuite la viande, ficelez-la, placez-la dans un plafond ou un plat à rôtir; distribuez sur le dessus quelques brins de sauge; arrosez avec un peu de beurre; faites-la rôtir à four modéré, pendant une heure et demie, en la retournant : la viande de porc doit toujours être bien cuite.

Servez la longe sur un plat, accompagnez avec une saucière de bon jus ou avec une sauce piquante, sauce Robert ou sauce poivrade. — Une longe de porc rôtie est excellente à manger avec une garniture de choucroûte.

603. Petits-pâtés au gras (dess. 164). — Prenez 2 à 300 grammes de godiveau (art. 37) ou de hachis de porc frais (art. 376); dans le premier cas, mêlez au godiveau une pincée de ciboulette hachée; dans le second, une pincée de persil haché.



Fig. 164.

Divisez l'appareil en petites parties, garnissez les petits-pâtés, en procédant comme il est dit art. 312; quand ils sont couverts, dorez-les, cuisez à four bien atteint, mais pas trop chaud. En les sortant, détachez-les de la plaque, dressez-les en buisson sur une serviette et servez-les au plus tôt.

604. Saucisses ordinaires. — Pesez 1 kilogramme de viandes prises sur le cou d'un porc, énervées et coupées en petits morceaux; prenez à peu près une égale quantité de lard frais, aussi coupé en morceaux; hachez le tout aussi fin que possible, en ajoutant quelques cuillerées d'eau froide; assaisonnez avec sel et épices : l'assaisonnement doit être de haut ton.

Avec ce hachis, emplissez des boyaux de mouton frais, bien propres : ils doivent avoir macéré avec du sel pendant quelques heures. Nouez les boyaux de distance en distance, selon la longueur qu'on veut donner aux

saucisses. Tenez-les suspendues dans un lieu frais et aéré pendant 12 heures au moins, avant de les cuire.

Quand on veut faire griller ou cuire les saucisses, il faut les piquer de distance en distance avec une aiguille. — Que les saucisses soient grillées ou frites à la poêle, il est bon d'observer qu'elles doivent être bien atteintes, plutôt sèches que vert-cuites.

605. Saucisses au vin. — Faites revenir dans une poêle une quinzaine de petites saucisses; quand elles sont à peu près cuites, enlevez-les; versez leur graisse dans une casserole, mêlez à cette graisse, 2 petites poignées de mie de pain, et faites-la revenir pendant quelques minutes pour la colorer très-légèrement; puis mouillez avec une demi-bouteille de vin rouge; tournez la sauce jusqu'à l'ébullition (elle doit être légère); au bout de quelques minutes, ajoutez les saucisses, faites-les cuire tout doucement pendant 10 à 12 minutes; dressez ensuite sur un plat, arrosez avec la sauce.

606. Saucisses gratinées. — Choisissez une quinzaine de saucisses fraîches, ayant de 10 à 12 centimètres de long; faites-les simplement raidir dans du beurre, sur le feu.

Préparez une petite purée de pommes de terre, un peu consistante; finissez-la avec quelques jaunes d'œuf et un morceau de beurre; dressez-la en dôme dans un plat pouvant aller au four; dressez alors les saucisses autour de cette purée, en les posant debout, l'une à côté de l'autre, mais toutes dans le même sens. Arrosez la purée avec la graisse des saucisses, tenez le plat à four modéré jusqu'à ce que la purée et les saucisses soient légèrement gratinées; servez aussitôt.

607. Saucisses au riz. — Mettez dans une casserole large et mince, une quinzaine de petites saucisses fraîches, faites-les revenir sur feu modéré; égouttez-les sur un plat, en laissant la graisse dans la casserole; à cette graisse, mêlez un oignon haché; faites-le revenir sans prendre couleur; ajoutez alors 2 verres de riz, trié, lavé et séché sur un tamis; tournez avec une cuiller pendant 2 minutes; mouillez avec la valeur de 4 à 5 verres de bouillon chaud; donnez quelques minutes d'ébullition au liquide, ajoutez un bouquet de persil, une pincée de poivre ou de cayenne, un clou de girofle, 2 cuillerées de purée ou de sauce tomate, et enfin les

saucisses; quand le riz est à sec, retirez la casserole du feu, tenez-la à la bouche du four 5 à 6 minutes; dressez le riz sur un plat, et les saucisses autour.

608. Boudins noirs de ménage. — Quand on fait des boudins, dans le ménage, on les fait en grande quantité, car c'est le plus généralement pour utiliser le sang du cochon tué dans la maison. Je vais donc décrire cet apprêt dans des proportions en rapport avec la quantité de sang que produit un cochon.

Pour 4 litres de sang, prenez un demi-litre de crème ou de bon lait, un kilogramme d'oignon, un kilogramme de panne ou graisse de rognons de porc.

Avant tout, mêlez au sang, pendant qu'il est chaud, le quart d'un verre de vinaigre, mais peu à peu, et sans cesser de le tourner; ajoutez quelques brins de thym. Si on emploie des boyaux frais, il faut, quand ils sont bien propres, les faire macérer dans une terrine, avec une poignée de sel fin, pendant 2 heures. Si les boyaux sont secs, faites-les ramollir dans de l'eau froide.

Épluchez les oignons, coupez-les en dés; plongez-les dans un vase d'eau bouillante et salée, cuisez pendant 7 à 8 minutes; égouttez sur un tamis. Coupez la panne en petits dés, mettez-la dans une casserole pour la chauffer; mêlez-lui les oignons, cuisez ensemble 20 minutes, retirez-les du feu.

Versez le sang dans une casserole, en le passant au tamis; chauffez-le sur feu modéré, sans cesser de le tourner avec une cuiller en bois. Quand le sang est tiède, ajoutez la panne et les oignons, retirez-le du feu, assaisonnez, ajoutez quelques cuillerées de rhum ou d'eau-de-vie.

Épongez avec soin les boyaux, liez-les d'un bout, avec du fil; emplissez-les par le bout opposé, avec l'appareil, à l'aide d'un gros entonnoir. On peut laisser le boyau tout entier, ou le nouer à distances égales. Tournez le boudin en spirale sur le fond d'une large casserole, couvrez-le largement avec de l'eau tiède; chauffez cette eau jusqu'au degré de l'ébullition, sans cependant la laisser développer. Retirez la casserole, laissez le boudin dans l'eau jusqu'à ce que le sang se trouve poché, c'est-à-dire raffermi. Égouttez le boudin, suspendez-le, laissez-le refroidir à l'air, pendant 5 à 6 heures, avant de le faire griller.

609. Andouilles, saucisses et boudins, grillés. — Pour faire griller les boudins ou les saucisses, il faut d'abord les piquer avec une aiguille à brider ou avec les pointes d'une fourchette : les andouilles sont ciselées. Les boudins, saucisses et andouilles, doivent être grillés à bon feu, en les retournant; les uns et les autres doivent être bien atteints; on les sert chauds, sans jus; on les mange ordinairement avec de la bonne moutarde.

610. Queues de porc, à la purée de lentilles. — Faites blanchir 4 à 5 grosses queues de porc ; faites-les braiser, et glacez-les, en procédant selon la méthode prescrite pour les queues de bœuf et de veau. Quand elles sont cuites, de belle couleur, dressez-les sur une purée de lentilles ; passez au tamis la cuisson, dégraissez-la, versez-la sur un plat.

611. Saucisson à cuire. — Hachez finement 2 kilogrammes de viandes de porc, prises sur les parties du cou ou des épaules, sans peaux ni nerfs ; hachez moitié de leur poids de lard ; mêlez celui-ci avec les viandes pour les hacher encore ; assaisonnez de haut ton avec sel et épices, ajoutez 2 cuillerées de salpêtre en poudre.

Avec ce hachis, emplissez de gros boyaux, préalablement macérés au sel pendant plusieurs jours et bien lavés. Nouez-les fortement aux deux bouts, suspendez-les dans le fumoir, et faites-les fumer pendant 12 à 15 heures, puis suspendez-les dans un endroit sec. Cuisez-les ensuite pendant une heure, simplement dans de l'eau, mais à feu très-doux.

On mange ces saucissons avec des choux braisés ou une purée de pommes de terre. Si le saucisson doit être mangé froid, serrez-le dans un linge, en le sortant de la cuisson, et laissez-le refroidir ainsi.

612. Pieds de porc farcis. — Cuisez 4 à 5 pieds de porc, bien propres, avec de l'eau, du sel, quelques légumes et aromates. Égouttez et laissez-les à moitié refroidir ; fendez-les sur la longueur pour les diviser en deux. Désossez alors les deux moitiés, puis emplissez le vide avec un hachis de porc, assaisonné de haut goût, mêlé avec quelques truffes crues, coupées en dés. Égalisez la farce, enveloppez chaque moitié de pied dans un carré de crépine, faites-les griller à feu doux, pendant trois quarts d'heure ; dressez sur un plat chaud.

613. Pieds de porc à la Sainte-Menehould. — Prenez 6 pieds de porc, flambés et bien propres : faites-les macérer pendant quelques heures avec du sel fin ; attachez-les ensuite de deux en deux avec un large ruban en fil ; cuisez-les à l'eau, avec légumes, épices et aromates ; la cuisson doit être lente et prolongée. Quand les chairs sont tendres, retirez-les hors du feu ; égouttez-les quand ils sont froids, puis divisez-les chacun en deux parties ; humectez-les à l'aide d'un pinceau avec du beurre ou du saindoux fondu ; panez-les avec de la mie de pain fraîche, arrosez avec du beurre et faites griller à feu très-doux, pendant 20 minutes, en les retournant. Servez-les sans jus : on les mange ordinairement avec de la bonne moutarde.

614. Pieds de porc truffés. — Cuisez 3 à 4 pieds de porc (voir art. 612); quand ils sont déballés, coupez-les chacun en deux parties sur la longueur; désossez attentivement chaque moitié, et étalez-les sur la table; assaisonnez avec sel et poivre; quand elles sont à peu près refroidies, marquez-les chacune avec une épaisse couche de hachis de porc pilé avec une truffe crue, et mêlé avec un quart de son volume de foie de porc ou de veau cuit, pilé et passé au tamis; masquez le hachis avec des tranches de truffes crues, assaisonnées, puis enveloppez chaque moitié dans un carré de crépine; passez au beurre et faites griller à feu doux.

VOLAILLE ET GIBIER

Les diverses espèces de volaille et de gibier offrent à la cuisine des ressources considérables, non-seulement en raison de leurs qualités exquises, mais aussi par ce fait, qu'en général, elles comportent des apprêts très-variés; en effet, les chairs de volaille, de même que celles de gibier, peuvent être employées comme rôtis, comme entrées froides ou chaudes, comme relevés, comme hors-d'œuvres, et même comme auxiliaire de potages; ni le bœuf, ni le veau, ni aucune espèce de viande de boucherie ne peut donc leur être comparée.

La chair des volailles est par sa nature d'une valeur incomparable; nourrissante et légère, elle peut être supportée par les estomacs les plus affaiblis.

La chair de gibier, à quelques exceptions près, offre les mêmes avantages que celle de volaille : l'une et l'autre sont également estimées des gourmets.

615. Dinde à la daube. — Ce n'est qu'à la condition de disposer d'une grosse dinde, plutôt vieille que jeune, qu'on peut obtenir une bonne daube.

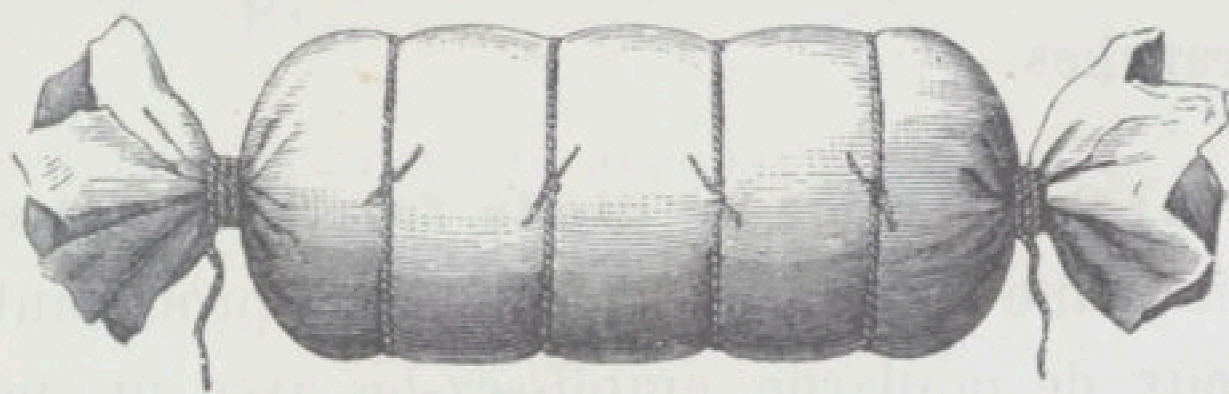
Flambez et videz la dinde ; épluchez-la avec soin, divisez-la en deux parties, en coupant transversalement les reins sur le milieu. Séparez les 2 cuisses de la carcasse, lardez-les sur les parties les plus épaisses, avec des filets de jambon, entrelardés, puis ficelez-les; coupez le restant de carcasse adhérant à l'estomac, divisez celui-ci en deux parties sur sa longueur ; lardez les chairs des 2 filets avec du jambon cru, assaisonnez les viandes avec sel et épices.

Faites fondre, dans une marmite en terre, 3 à 400 grammes de lard haché, ajoutez les morceaux de dinde, c'est-à-dire les cuisses, l'estomac, la car-

casse, le cou, les pattes et le gésier (celui-ci ouvert et divisé); faites-les roussir pendant 20 minutes sur feu modéré, en les sautant; assaisonnez, additionnez un os de jambon cru, un bouquet d'aromates, une gousse d'ail, 2 oignons, une grosse carotte, et enfin un pied de veau désossé et blanchi. Les carcasses de la dinde et les légumes doivent se trouver au fond, l'estomac en haut; les cuisses et les autres parties de la dinde, les pieds de veau et le jambon autour de l'estomac; couvrez celui-ci avec 2 larges bardes de lard; mouillez les viandes aux trois quarts de hauteur, avec du vin blanc et un peu d'eau-de-vie ; faites bouillir le liquide, retirez aussitôt la marmite sur des cendres chaudes, en l'entourant jusqu'à moitié de sa hauteur ; couvrez l'ouverture avec un rond de papier, et celui-ci avec une assiette ordinaire, à moitié pleine d'eau; mettez un poids sur l'assiette, afin de concentrer la vapeur, et cuisez la dinde tout doucement pendant 4 heures, selon sa grosseur; aux trois quarts de cuisson ajoutez 3 douzaines de petits oignons crus, légèrement colorés. Continuez l'ébullion modérée.

Au moment de servir, égouttez l'estomac et les cuisses de dinde; dressez celles-ci l'une à côté de l'autre, sur un grand plat chaud ; posez l'estomac sur les cuisses; dressez les abatis et les petits oignons autour ; passez la cuisson, dégraissez-la avec soin, mêlez-lui quelques cuillerées de sauce tomate, un petit morceau de beurre manié ; versez-la dans le plat.

616. Galantine de dinde, à la gelée (dess. 165). — La galantine que je vais décrire servira de modèle, comme apprêt, pour toutes les galantines de volaille.


Fig. 165.

Choisissez une dinde, pas trop grasse, mais bonne ; flambez-la, coupez-en les pattes et les ailerons; désossez-la, en procédant comme il est dit à l'article 25.

Quand la dinde est désossée, retirez les chairs de l'estomac, distribuez-les en filets, déposez-les dans une terrine ; assaisonnez. Retirez aussi les chairs des cuisses, parez et hachez-les.

Hachez 5 à 600 grammes de viande maigre de veau ou de porc frais, mêlez-lui les chairs des cuisses de la dinde. Hachez un égal volume de lard frais, mêlez-le avec les viandes hachées; assaisonnez la farce de haut goût avec sel et épices composées (1); pilez et déposez-la dans une terrine, mêlez-lui quelques truffes crues, épluchées, coupées en dés ou en filets, un morceau de langue à l'écarlate et 250 grammes de lard cuit, également coupés; quelques pistaches mondées.

Étalez la dinde sur la table, le côté ouvert en dessus; assaisonnez les chairs, puis étalez la farce sur la surface, par couches, en alternant celles-ci avec les filets de l'estomac de la dinde. Rassemblez la galantine, en lui donnant une forme ronde et allongée, cousez-en la peau; enveloppez-la dans une serviette, en la serrant; ficelez-la aux deux bouts, puis sur son épaisseur, dans le genre indiqué par le dessin; placez-la dans une casserole longue, entourez-la avec des légumes, quelques couennes fraîches, les os de la dinde, et enfin 2 pieds de veau, blanchis et coupés; mouillez à hauteur avec du bouillon frais, non dégraissé.

Cuisez la galantine pendant 2 heures, à feu modéré; aussitôt qu'elle est égouttée, déballez-la, réemballez-la, en la ficelant de nouveau; laissez refroidir sous presse légère; 8 à 10 heures après, déballez-la, parez et glacez-la au pinceau; dressez sur un plat, entourez-la avec de la gelée hachée et avec de la gelée coupée en croûtons.

Cette gelée est préparée avec la cuisson de la dinde, en opérant d'après la méthode prescrite, art. 88. La galantine peut être servie découpée en tranches.

617. Ailerons de dinde farcis aux olives. — Flambez et désossez une vingtaine d'ailerons de dinde, en procédant comme il est dit à l'égard de ceux de poularde, emplissez-les avec un peu de farce à quenelle; cousez avec du gros fil, de façon à bien enfermer la farce; plongez-les à l'eau bouillante, afin d'en faire raidir la peau, égouttez-les, parez-les, rangez-les dans une casserole plate, foncée avec quelques légumes émincés; mouillez juste à hauteur avec du bouillon, faites tomber le liquide à glace; mouillez de

(1) C'est surtout dans les apprêts des galantines et des pâtés-froids, que les épices, les bonnes épices, sont indispensables.

nouveau avec un peu de vin blanc et du bouillon; continuez la cuisson, en les retournant; quand ils sont à peu près cuits, égouttez-les, débridez-les, rangez-les dans une casserole.

Allongez la cuisson avec un peu de bouillon ou de vin, dégraissez et faites-la réduire en demi-glace; liez avec un peu de beurre manié ou de la fécule délayée; quelques minutes après, passez la sauce sur les ailerons, faites les mijoter dans celle-ci jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Dégraissez de nouveau la sauce; ajoutez une garniture d'olives sans noyaux, blanchies; dressez le ragoût sur un plat. — Les ailerons ainsi cuits, peuvent être servis avec une purée de légumes ou une bonne sauce tomate.

618. Dinde, sauce au céleri (dess. 166). — Choisissez une dinde de moyenne grosseur, videz-la, emplissez-en l'estomac avec une farce au pain

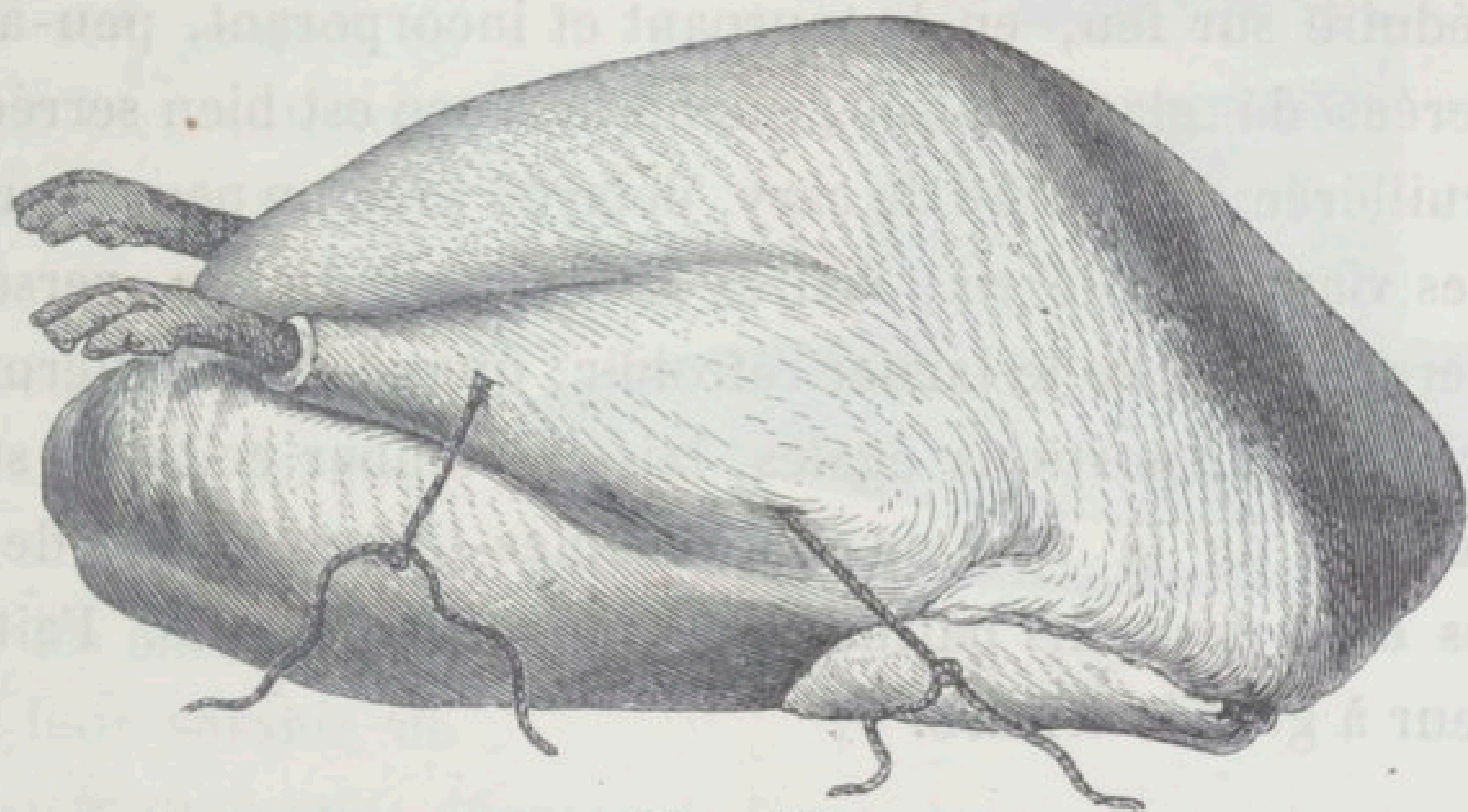


Fig. 166.

ou avec un hachis de viande; bridez-la solidement avec les pattes coupées et rajustées (voir le dessin); placez la dinde dans une braisière foncée avec des débris de graisse crue et des légumes émincés, du céleri, épices et aromates; mouillez-la à moitié de hauteur avec du bouillon blanc non dégraissé et un peu de vin blanc; faites bouillir le liquide; retirez la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle; finissez de cuire ainsi la dinde, en l'arrosant et la sondant de temps en temps, afin de suivre la marche de sa cuisson. Au moment de servir, égouttez-la sur un plafond, débridez-la, dressez-la sur un plat, entourez-la avec une purée de céleri, ou bien avec la sauce suivante :

Sauce au céleri. — Épluchez 1 ou 2 têtes ou racines de céleri, coupez-les en gousses ou bien en petites boules, à l'aide d'une cuiller à racine, faites-les blanchir à l'eau salée ; épongez sur un linge, et faites-les revenir avec du beurre, afin de les colorer ; assaisonnez, saupoudrez avec une pincée de sucre, mouillez avec du bouillon, faites-les cuire, en les glaçant ; au moment de servir, mêlez aux légumes la cuisson de la dinde, dégraissée, réduite en demi-glace et liée avec un peu de sauce brune.

619. Croquettes de dinde. *Desserte.* — Parez et coupez en petits dés, quelques parties de chairs d'estomac d'une dinde cuite ; mettez-les dans une casserole avec leur même volume de riz cuit au bouillon, mais sec, et les grains bien entiers ; saupoudrez l'appareil avec une cuillerée de poudre de cary, tenez-le à couvert.

Versez dans une casserole plate, la valeur de 2 verres de sauce béchamel, faites-la réduire sur feu, en la tournant et incorporant, peu-à-peu, quelques cuillerées de glace fondue ; quand la sauce est bien serrée, finissez-la avec une cuillerée de poudre de cary, délayée avec un peu de crème ; ajoutez alors les viandes et le riz ; retirez la casserole du feu, versez l'appareil dans une terrine, afin de le laisser refroidir ; quand il est raffermi, prenez-le avec une cuiller par portions égales, laissez tomber celles-ci sur la table saupoudrée avec de la mie de pain ; roulez-les en forme de bouchon, trempez-les dans des œufs battus, panez-les, égalisez-les. Faites frire de belle couleur à grande friture.

620. Cuisses de dinde à la diable. *Desserte.* — Ciselez les cuisses froides d'une dinde ayant été servie pour rôt ; saupoudrez-les avec du sel et beaucoup de poivre ou du cayenne ; roulez-les dans un peu de bonne moutarde, délayée avec de l'huile ; panez et faites-les griller à feu modéré pendant un quart d'heure, en les retournant et les arrosant ; dressez ensuite sur un plat chaud avec un peu de jus réduit au fond de celui-ci.

621. Émincé de dinde. *Desserte.* — Retirez les chairs d'un estomac de dinde cuite, supprimez-en la peau, coupez-les en tranches, pas trop minces, rangez-les dans une casserole, et arrosez-les avec un peu de glace fondue ; couvrez la casserole, tenez-la au bain-marie.

Versez, dans une autre casserole, quelques cuillerées de béchamel ; faites-la

réduire sur feu, en la tournant et lui incorporant d'abord quelques cuillerées de bonne crème crue, puis le fonds ayant servi à chauffer les chairs de la dinde. Quand la sauce est succulente et légèrement serrée, retirez-la du feu; additionnez une poignée de maigre de jambon cuit, coupé en dés fins, ainsi que les viandes de dinde, mêlez-les tout doucement avec la sauce; versez le ragoût sur un plat, entourez-le avec une garniture de tomates, de gros champignons ou de cèpes farcis ou simplement sautés à la poêle.

622. Pain de foies de dinde (dess. 167). — Supprimez le fiel de 7 à 8 foies de dinde; divisez ceux-ci en morceaux, mettez-les dans une poêle avec moitié de leur volume de lard, coupé en carrés minces; ajoutez quelques brins d'aromates, feuilles de persil, une pincée d'échalotes hachées, quelques champignons émincés; assaisonnez, faites-les revenir sur feu vif, jusqu'à ce qu'ils soient bien atteints; mouillez alors avec 2 ou 3 cuillerées de madère; faites vivement réduire celui-ci, et retirez la poêle du feu, afin de laisser refroidir les foies; pilez-les ensuite avec un tiers de leur volume de panade, passez au tamis; déposez la farce dans une terrine, mêlez-lui un œuf entier, 6 à 7 jaunes, mais peu à peu, et en travaillant l'appareil avec une cuiller; après les œufs, incorporez un peu de sauce réduite, ou simplement un peu de glace fondue, et 2 ou 3 cuillerées de truffes coupées en dés; le mélange opéré, versez l'appareil dans un moule à cylindre, préalablement beurré : couvrez avec du papier beurré, et placez-le dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de sa hauteur; au premier bouillon, retirez la casserole sur des cendres chaudes; placez du feu sur le couvercle, de façon à faire pocher l'appareil sans faire bouillir le liquide, mais, en le tenant frémissant pendant trois quarts d'heure au moins. Aussitôt que l'appareil est ferme au toucher, retirez tout à fait la casserole du feu. Un quart d'heure après, enlevez le moule, essuyez-le, renversez-le sur

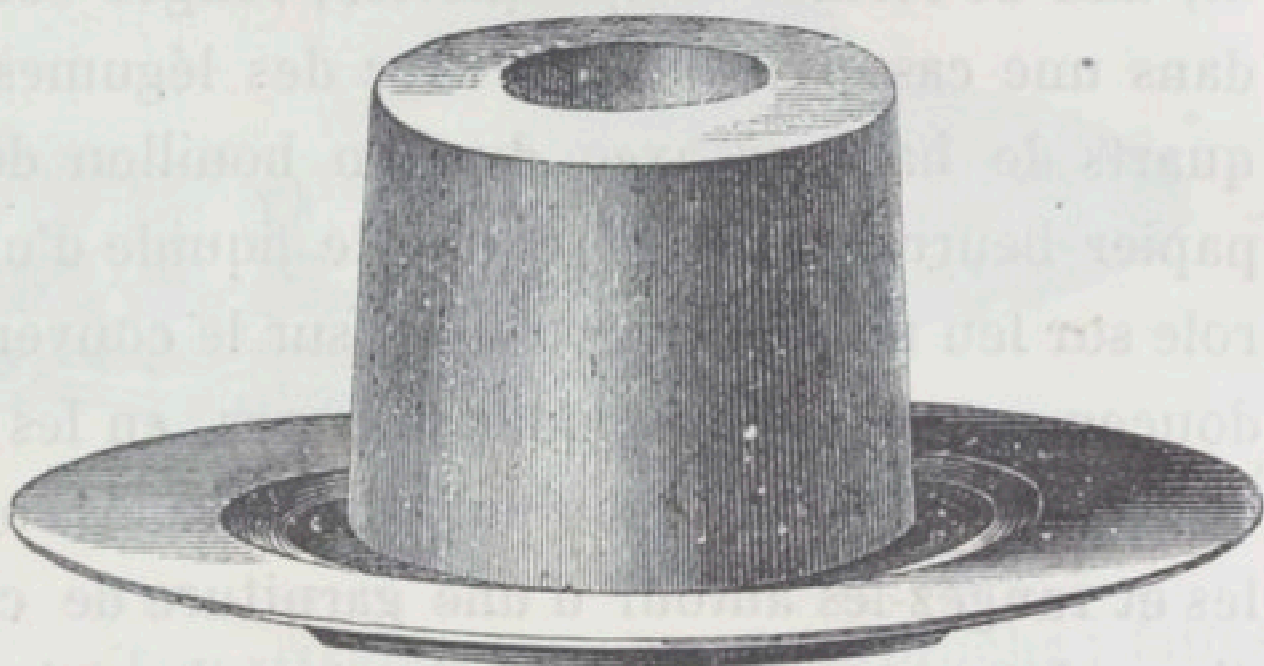


Fig. 167.

un plat chaud; masquez le pain avec une bonne sauce brune réduite avec un peu de vin.

623. Paupiettes de filets de dinde, à la chicorée. — Levez les 2 filets d'une petite dinde ; coupez sur chacun d'eux 3 à 4 tranches minces, sur toute la longueur des filets; battez légèrement ces tranches avec le manche du couteau, parez-les carrément ; assaisonnez avec sel et épices.

Hachez finement les parures des viandes, avec leur même volume de lard frais, un morceau de mie de pain ramollie et exprimée, une cuillerée d'oignon et autant de persil, l'un et l'autre hachés. Quand le mélange est opéré, divisez l'appareil en huit parties; étalez une de ces parties sur chaque tranche de filets de dinde, roulez-les sur elles-mêmes, et nouez-les avec du fil, afin de former les paupiettes; rangez celles-ci, l'une à côté de l'autre, dans une casserole foncée avec des légumes émincés; mouillez aux trois quarts de hauteur avec du bon bouillon dégraissé, couvrez-les avec un papier beurré, et faites réduire le liquide d'un tiers ; retirez alors la casserole sur feu modéré avec du feu sur le couvercle ; finissez de les cuire tout doucement pendant un quart d'heure, en les arrosant avec leur fonds, afin de les glacer de belle couleur ; quand elles sont cuites, égouttez-les, parez-les et rangez-les autour d'une garniture de chicorée, dressée sur le centre d'un plat ; arrosez la chicorée avec la cuisson des paupiettes, en le passant à la passoire fine.

624. Dinde farcie, rôtie, sauce au pain. — Prenez une bonne dinde, tendre, vidée, bien propre ; brisez les os intérieurs de l'estomac, et emplissez le vide de celui-ci avec une farce au pain (art. 43), ou un hachis de porc frais (art. 41), des marrons, des truffes, ou enfin avec de petites saucisses ; les marrons doivent être légèrement grillés, les saucisses revenues dans la poêle, simplement, pour les raidir ; les truffes doivent être crues, assaisonnées, mêlées avec du lard râpé.

Bridez la dinde, enveloppez-la avec du papier beurré, et faites-la rôtir à la broche, en l'arrosant souvent ; déballez-la, salez et débrochez-la ; dressez-la sur plat, servez séparément du jus et une sauce au pain.

Sauce au pain. — Cette sauce est composée avec de la mie de pain blanc, cuite dans du lait, ensemble avec un petit oignon, sel et grains de poivre :

elle doit être plutôt consistante que légère ; finissez-la avec un morceau de beurre, et en la servant, retirez l'oignon.

625. Dinde rôtie, garnie de mauviettes (dess. 168).—Une dinde jeune et tendre doit être rôtie à la broche, si elle est un peu avancée, il est préférable de la cuire au four, dans un plat à rôtir, avec du beurre.

Après avoir bridé la dinde, bardez-la avec du lard, ou enveloppez-la simplement dans du fort papier beurré ; enfilez-la à la broche, soutenez-la

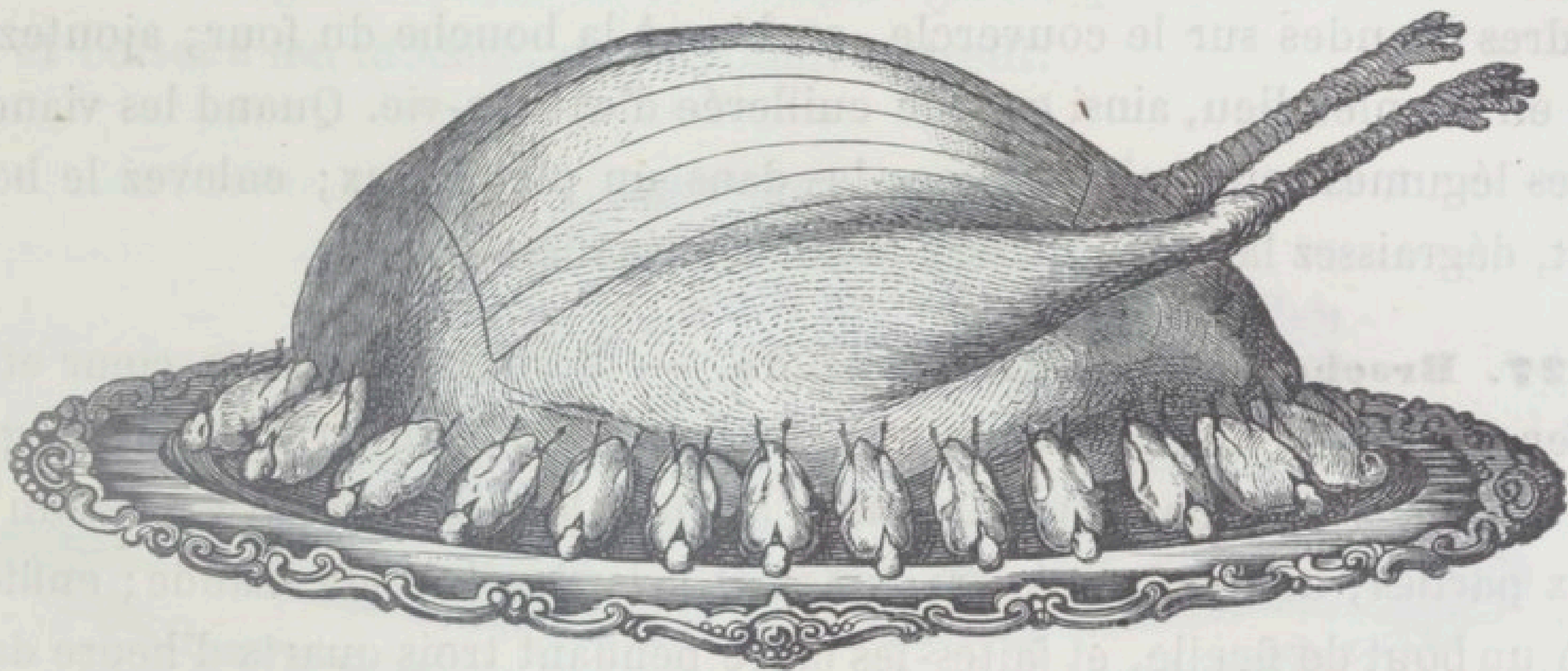


Fig. 168.

sur le dos avec une brochette en fer; attachez les pattes à la broche ; faites-la rôtir à feu modéré pendant une heure et demie, et plus si la pièce est grosse, en l'arrosant avec du beurre ; déballez-la un quart d'heure avant de la débrocher; salez-la et faites-lui prendre couleur; quand elle est débrochée, débridez-la, dressez-la sur un plat, entourez-la avec une vingtaine de belles mauviettes rôties. Envoyez séparément un peu de bon jus.

Les lignes, tracées sur l'estomac de la dinde, indiquent la manière dont les chairs doivent être découpées; mais il et bon d'observer, que les tranches ne doivent pas être trop longues.

626. Abatis de dinde, aux légumes. — Prenez les abatis de 2 dindes, c'est-à-dire, le cou, les ailerons, le gésier, le cœur, le foie et les pattes ; nettoyez avec soin ces différentes parties, divisez-les en morceaux, lavez-les à l'eau tiède, épongez-les sur un linge : tenez le foie de côté.

Coupez en dés 150 grammes de petit-salé blanchi ; mettez-le dans une

casserole avec du beurre, 2 ou 3 petits oignons et les abatis; faites revenir les viandes jusqu'à ce qu'elles soient de belle couleur; assaisonnez, saupoudrez-les avec une poignée de farine, mouillez-les à couvert avec du bouillon, un peu de vin blanc; donnez quelques minutes d'ébullition à la sauce; retirez la casserole sur le côté; cuisez les viandes tout doucement; quand elles sont aux trois quarts de cuisson, ajoutez une garniture composée de petites carottes, navets et petits oignons blanchis; assaisonnez les légumes, couvrez la casserole, finissez de cuire le ragoût à feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle, ou bien à la bouche du four; ajoutez le foie en dernier lieu, ainsi qu'une cuillerée d'eau-de-vie. Quand les viandes et les légumes sont cuits, dressez-les dans un plat creux; enlevez le bouquet, dégraissez la sauce, passez-la sur les viandes.

627. Brochettes d'abatis de dinde. — Prenez le foie, le cœur et le gésier de 2 ou 3 dindes; supprimez le fiel des foies, distribuez-les en gros carrés, déposez-les dans une terrine; ajoutez les cœurs divisés chacun en deux parties; ouvrez les gésiers, videz et lavez-les à l'eau chaude; enfilez-les à un bout de ficelle, et faites-les cuire pendant trois quarts d'heure dans le pot-au-feu; égouttez-les, puis divisez-les en supprimant les peaux dures; coupez-les alors du même diamètre que les foies, mêlez-les avec ceux-ci; assaisonnez avec sel, poivre, persil haché; arrosez-les avec un peu d'huile, et mêlez-leur autant de carrés minces de lard, que de carrés de foie et de gésier; enfilez ensuite les viandes à de petites brochettes, en les alternant; roulez-les dans la panure, faites-les griller pendant 10 à 12 minutes, en les retournant; dressez-les sur un plat chaud.

628. Sang de volaille, aux fines-herbes. — Prenez le sang de quelques volailles, coagulé dans une terrine; renversez-le sur un linge, épongez-le bien, et divisez-le par bandes; coupez celles-ci en travers.

Hachez un morceau de lard, faites-le fondre dans une poêle avec du beurre; mêlez-lui une cuillerée d'oignon haché; faites revenir celui-ci, sans lui faire prendre couleur; ajoutez le sang, ainsi que 100 grammes de petit-salé, coupé en dés; posez la poêle sur feu vif; assaisonnez avec sel et poivre; ajoutez une pincée de persil haché; aussitôt que le sang est cuit, arrosez avec un filet de bon vinaigre, et dressez sur un plat.

629. Dinde cloutée, garnie (dess. 169). — Choisissez une petite dinde ; coupez les pattes à la jointure; emplissez-en l'estomac avec une farce au pain (voir art. 43); bridez-la et flambez-la, afin d'en raffermir les chairs; cloutez-la alors sur les filets et les cuisses avec des carrés de truffes crues, coupés en pointe d'un côté; enveloppez-la avec des bardes de lard ; soutenez celles-ci, d'abord avec un papier beurré, puis avec de la ficelle. Placez la dinde dans une petite braisière, mouillez-la à moitié de hauteur avec du bouillon non dégraissé; ajoutez un bouquet garni, quelques légumes; couvrez et cuisez à feu modéré, en l'arrosant souvent.

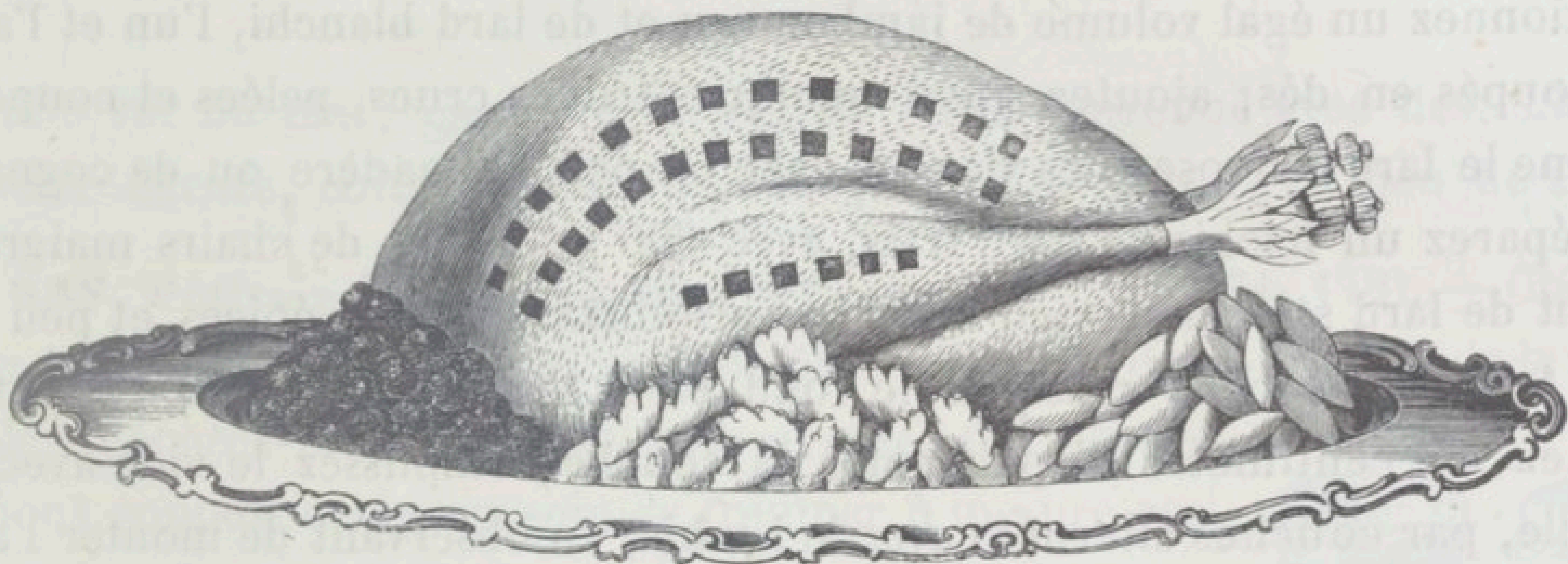


Fig. 169.

Avec un peu de roux cuit et la cuisson de la dinde passée et dégraissée, préparez une sauce blonde (voir art. 89); faites-la dépouiller sur le côté du feu pendant une demi-heure; ajoutez quelques parures de truffes; dégraissez, faites réduire et tenez au bain-marie.

D'autre part, préparez une garniture composée de crêtes de volaille, de truffes et de petites quenelles. Au moment de servir, débridez la dinde, dressez-la sur un plat, entourez-la avec les garnitures, masquez celles-ci avec une partie de la sauce, envoyez le surplus dans une saucière.

630. Crème de volaille. — Mettez dans une casserole 6 cuillerées de purée de volaille, délayez-la avec 10 jaunes d'œuf, un verre et demi de crème crue ou du bon lait ; assaisonnez l'appareil avec sel et muscade, passez-le au tamis fin, versez-le dans un petit moule à charlotte, bas de forme, préalablement beurré et masqué au fond, avec un rond de papier ;

posez le moule dans un plafond avec de l'eau jusqu'à moitié de sa hauteur, faites pocher l'appareil au bain-marie pendant 1 heure. Renversez ensuite la crème sur un plat, masquez avec un peu de sauce blonde, réduite avec de la cuisson de champignons ; servez aussitôt.

631. Pâté-froid de volaille. — Préparez une pâte brisée, en procédant comme il est dit art. 52. Avec les trois quarts de la pâte, foncez un moule à pâté-froid (voir dess. 133).

Dépecez 2 poulets, chacun en quatre parties, supprimez-en la peau et les os, déposez-les dans une terrine; assaisonnez avec sel, poivre et épices; additionnez un égal volume de jambon cru et de lard blanchi, l'un et l'autre coupés en dés; ajoutez aussi quelques truffes crues, pelées et coupées comme le lard ; arrosez ces viandes avec un peu de madère ou de cognac.

Préparez un hachis de porc frais, avec 600 grammes de chairs maigres, autant de lard salé, mais non fumé ; assaisonnez avec des épices et peu de sel. Avec ce hachis, masquez le fond et le tour de la caisse en pâte ; donnez un centimètre d'épaisseur à la couche ; emplissez le vide avec la volaille, par couches alternées avec le hachis, en observant de monter l'appareil en dôme. Terminez le pâté selon la méthode ordinaire (art. 470), dorez-le, faites-le cuire à feu modéré, mais bien atteint ; donnez-lui de 2 à 3 heures de cuisson.

Quand le pâté est sorti du four, laissez-le dans le moule; un quart d'heure après, infiltrez-lui par le haut, la valeur de 2 verres de gelée grasse, mêlée avec un peu de madère ; demi-heure après, retirez le moule. Laissez refroidir le pâté, servez-le 24 heures après. — En hiver, les patés-froids, gagnent à être mangés plusieurs jours après qu'ils ont été cuits.

632. Côtelettes de volaille, aux champignons (dess. 170). — Préparez un salpicon avec volaille cuite, langue, truffes, champignons; déposez-le dans une terrine, mêlez-le avec une égale quantité de farce à quenelle ; prenez une cuillerée de cet appareil, faites-le tomber sur la table farinée, roulez-le aussitôt avec la main, en forme pointue d'un côté, ronde de l'autre; appuyez-le alors avec la lame du couteau, et donnez-lui la forme d'une côtelette; trempez celles-ci dans des œufs battus, panez-les, et plon-

gez-les à friture chaude, et faites-les colorer; égouttez-les ensuite et fixez-leur à chacune une petite papillote sur le bout pointu; dressez en cou-

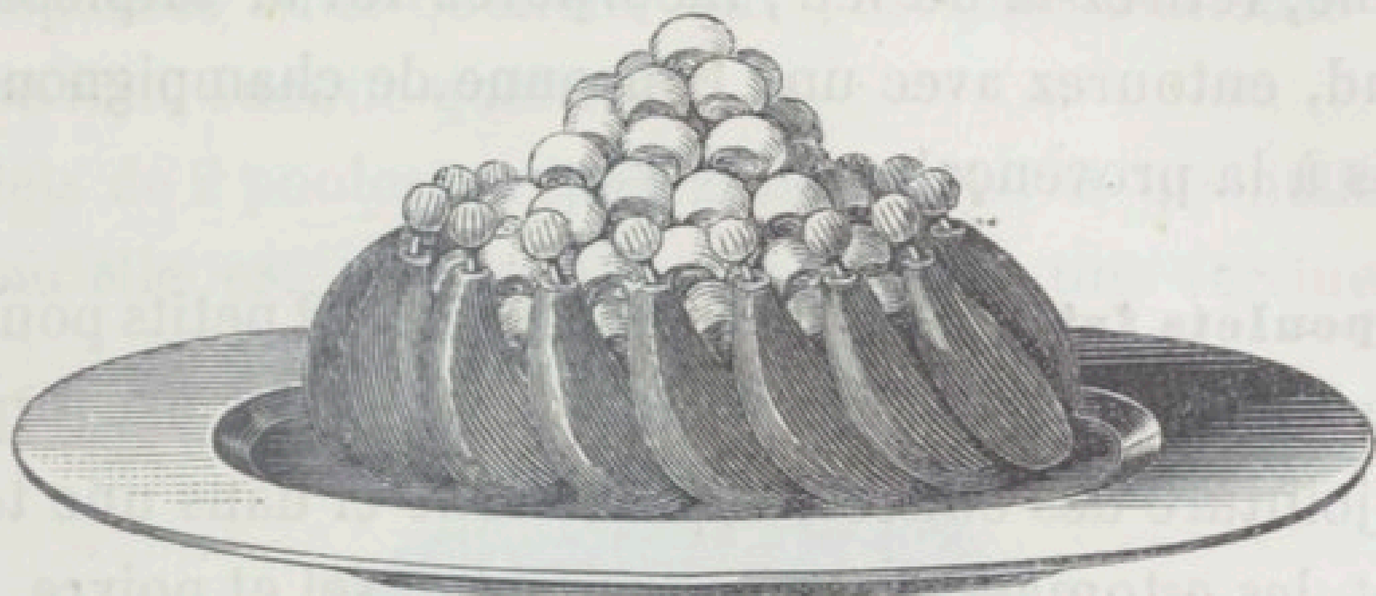


Fig. 170.

ronne sur un plat; garnissez le centre de la couronne avec des champignons tournés, cuits au moment; masquez ceux-ci avec un peu de sauce.

633. Petits-pains de volaille, à l'estragon (dess. 171, 172). — Choisissez 10 grands moules à dariole (voir dess. 171), entourez-les avec de la glace pilée, décorez-les au fond et autour, avec des cornichons coupés, en ayant soin de tremper à mesure ces tranches dans de la gelée mi-prise.

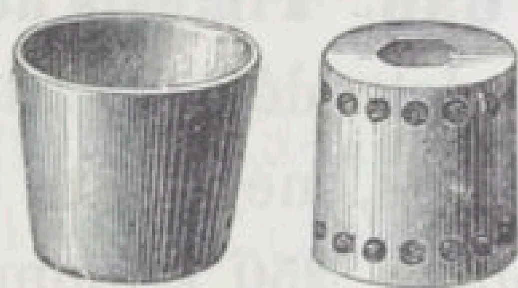


Fig. 171. Fig. 172.

D'autre part, prenez la valeur de 3 à 4 décilitres de purée de volaille, mêlez-lui quelques cuillerées de sauce blonde, mettez-la dans une petite casserole, délayez-la peu à peu, avec la valeur d'un verre de bonne gelée d'aspic et 4 à 5 cuillerées de vinaigre à l'estragon; tournez alors l'appareil sur glace, afin de le lier légèrement, et avec lui, emplissez le vide des petits moules.

Au moment de servir, trempez les moules à l'eau chaude, démoulez les petits-pains, dressez-les à mesure sur un plat froid.

634. Salpicon de poulets à la provençale. — Prenez les filets d'un ou 2 poulets cuits, supprimez-en la peau et les parties dures; coupez-les en petits dés. Déposez ce salpicon dans une casserole, mêlez-lui un tiers de son volume de langue écarlate, quelques bons foies de poularde, l'un et l'autre cuits, coupés comme la volaille; assaisonnez l'appareil avec une pointe de muscade, tenez-le couvert.

Mettez dans une casserole plate, quelques cuillerées de bonne sauce

brune ; faites-la réduire en incorporant, peu à peu, 5 à 6 cuillerées de glace fondue et 2 de sauce tomate; quand elle est succulente, additionnez une pointe de cayenne, retirez-la du feu ; incorporez-lui le salpicon, dressez-la sur un plat chaud, entourez avec une couronne de champignons, cèpes, ou roussillons farcis à la provençale.

635. Petits poulets frits. — Flambez et dépecez 2 petits poulets tendres, chacun en quatre parties, sans les carcasses et les ailerons. Supprimez l'os de la deuxième jointure des cuisses, déposez celle-ci dans une terrine, ainsi que les filets et les estomacs; assaisonnez avec sel et poivre, saupoudrez avec du persil haché; ajoutez le suc de 2 citrons ; égouttez-les ensuite, farinez tour à tour chaque morceau ; roulez-les dans des œufs battus et panez-les ; 12 à 15 minutes avant de servir, plongez à grande friture, les parties les plus longues à cuire ; 5 minutes après, plongez les filets ; quand les chairs sont bien atteintes, de belle couleur, égouttez, salez légèrement et dressez en buisson sur une serviette pliée ou sur une couche de persil frit.

636. Timbale de poulets à la bourguignonne. — Flambez 2 moyens poulets, découpez-les comme pour fricassée. Divisez les carcasses en deux parties, mettez-les dans une casserole avec les ailerons, un peu de lard fondu, 250 grammes de jambon coupé en gros dés, et un bouquet de persil garni d'aromates; posez la casserole sur feu vif, faites-les revenir; assaisonnez, et aussitôt qu'ils sont de belle couleur, enlevez-les à l'écumoire, ainsi que le jambon; tenez-les au chaud.

Mêlez à la graisse de la casserole 2 cuillerées d'échalotes et oignons hachés ; faites-les revenir ; ajoutez quelques champignons frais coupés en quartiers; quand ceux-ci ont réduit l'humidité, ajoutez 6 foies de poulets blanchis, coupés en deux, 4 cuillerées de madère et autant de glace fondue ; remettez les poulets dans la casserole, sautez-les hors du feu, ajoutez une pincée de persil haché ; laissez refroidir.

Préparez la timbale, en procédant comme il est dit pour la timbale de pigeons ; cuisez-la au four modéré pendant une heure, en la sortant, renversez-la sur un plat ; faites une ouverture sur le dessus, et infiltrez à l'intérieur, la valeur d'un verre de bon jus lié, réduit avec un peu de vin ; couvrez et envoyez aussitôt.

637. Quenelles de volaille, aux truffes (dess. 173). — Les quenelles sont des entrées simples, mais excellentes, à condition cependant qu'elles soient bien préparées : une quenelle qui n'est pas moelleuse et délicate, ne possède, par ce fait, aucune qualité.

Avec les filets de 2 poules, préparez une farce à quenelle délicate (voir art. 44) ; quand elle est passée, déposez-la dans une terrine, travaillez-la

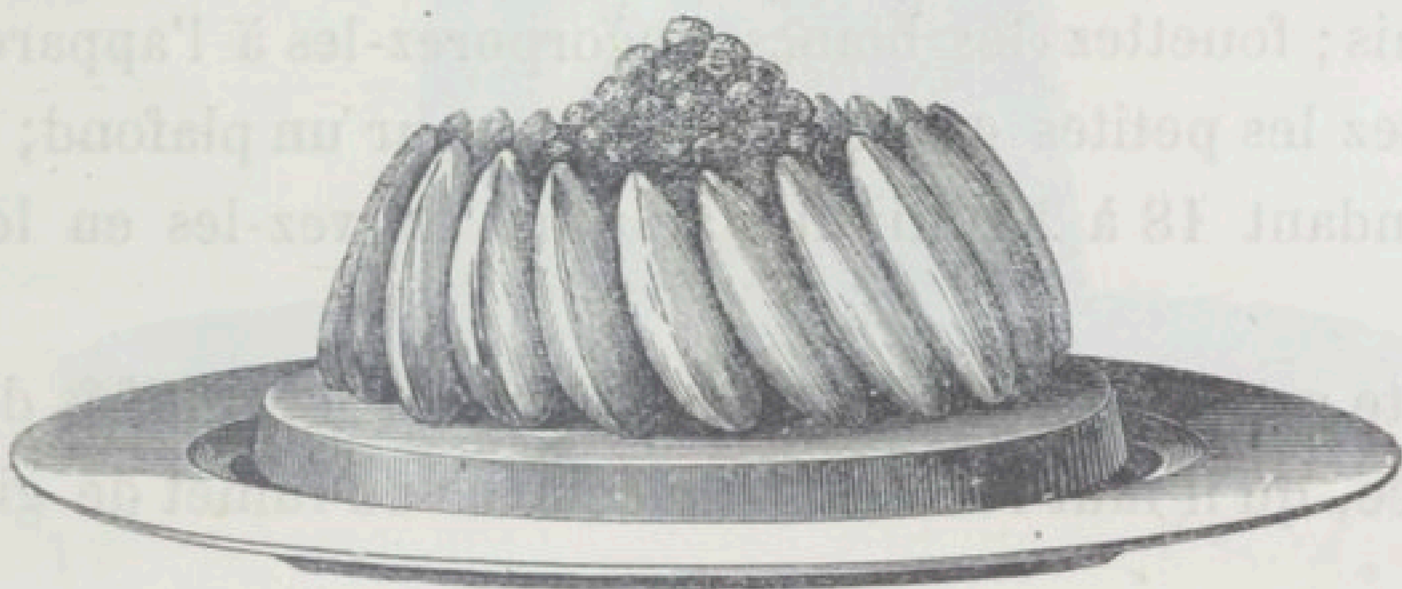


Fig. 173.

avec une cuiller, en lui incorporant, peu à peu, 3 à 4 cuillerées de sauce blonde ou un peu de crème crue.

Avec cette farce, à l'aide de 2 cuillers, moulez 14 à 15 quenelles de forme allongée (voir art. 55); glissez-les à mesure sur le fond d'une casserole plate, beurrée, en les posant l'une à côté de l'autre.

Étalez le restant de la farce sur le fond d'un plat, en couche lisse, couvrez avec un rond de papier beurré, faites pocher au four ou à l'étuve.

Au moment de servir, pochez les quenelles à l'eau bouillante et salée ; égouttez-les, dressez-les en couronne sur la couche de farce ; emplissez le vide de la couronne avec de petites truffes cuites, pelées; arrosez les quenelles avec un peu de bonne sauce, préparée avec les cuisses et carcasses des poules.

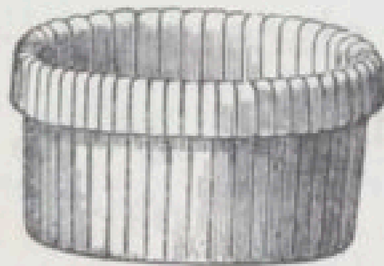


Fig. 174.

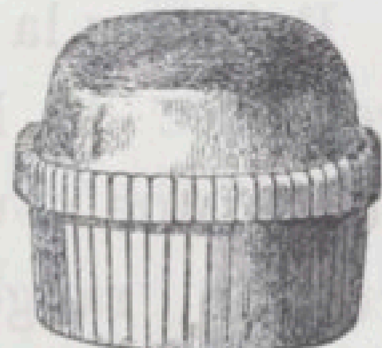


Fig. 175.

638. Petits soufflés de volaille (dess. 174, 175). Huilez 8 à 10 caisses en papier, plissées (dessin 174), pas trop mignonnes, tenez-les à l'étuve.

Prenez les chairs d'un bon poulet cuit et refroidi ou simplement les reliefs d'un rôt de volaille (250 grammes); pilez-les jusqu'à ce qu'elles soient

converties en pâte; mêlez-leur alors la valeur d'un décilitre de bonne béchamel réduite avec de la crème et finie avec un peu de glace de viande; quand le mélange est opéré, passez l'appareil à un fort tamis, puis à un tamis plus fin ou à l'étamine. Déposez cette purée dans une casserole, chauffez-la légèrement, en la travaillant fortement avec une cuiller en bois; retirez-la du feu, mêlez-lui un petit morceau de beurre et une pointe de muscade; quand le beurre est incorporé, ajoutez, peu à peu, 4 jaunes d'œuf bien frais; fouettez les blancs, incorporez-les à l'appareil; avec celui-ci emplissez les petites caisses, rangez-les sur un plafond; cuisez à four très-doux, pendant 18 à 20 minutes au plus; servez-les en les sortant du four.

D'après cette même méthode, on peut préparer les soufflés de gibier avec cette différence, qu'il faut réduire la sauce avec du fumet de gibier.

639. Petits poulets à la marinade. *Desserte.* — Bridez 2 petits poulets, plongez-les dans le bouillon de la marmite, faites-les cuire pendant 20 minutes; égouttez et laissez refroidir; coupez-les ensuite, chacun en cinq parties; supprimez-en la peau et les os, autant que possible; déposez les morceaux de volaille dans une terrine, assaisonnez, arrosez avec le jus de 2 citrons ; 10 minutes avant de servir, prenez les morceaux, un à un, trempez-les dans une pâte à frire, plongez-les dans la friture chaude; quand la pâte est sèche, égouttez-les, dressez-les sur une serviette pliée.

640. Aspic de volaille, aux truffes (dess. 176). — Préparez une garniture composée d'escalopes de volaille, de crêtes et rognons de coq, de truffes et de champignons cuits.

Préparez la valeur d'un litre de belle gelée grasse (voir art. 88). Entourez avec de la glace pilée, un moule uni, à cylindre; faites prendre au fond, une couche de gelée, ayant un centimètre d'épaisseur; sur cette couche, rangez une partie des escalopes, crêtes, rognons, truffes et champignons, en les entremêlant; couvrez-les avec une couche de gelée, faites prendre celle-ci; puis recommencez l'opération, et continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein; laissez raffermir la gelée pendant une heure.

Au moment de servir, fixez sur un plat une petite colonne en bois, de la hauteur du moule, masquée avec du papier blanc; trempez vivement le

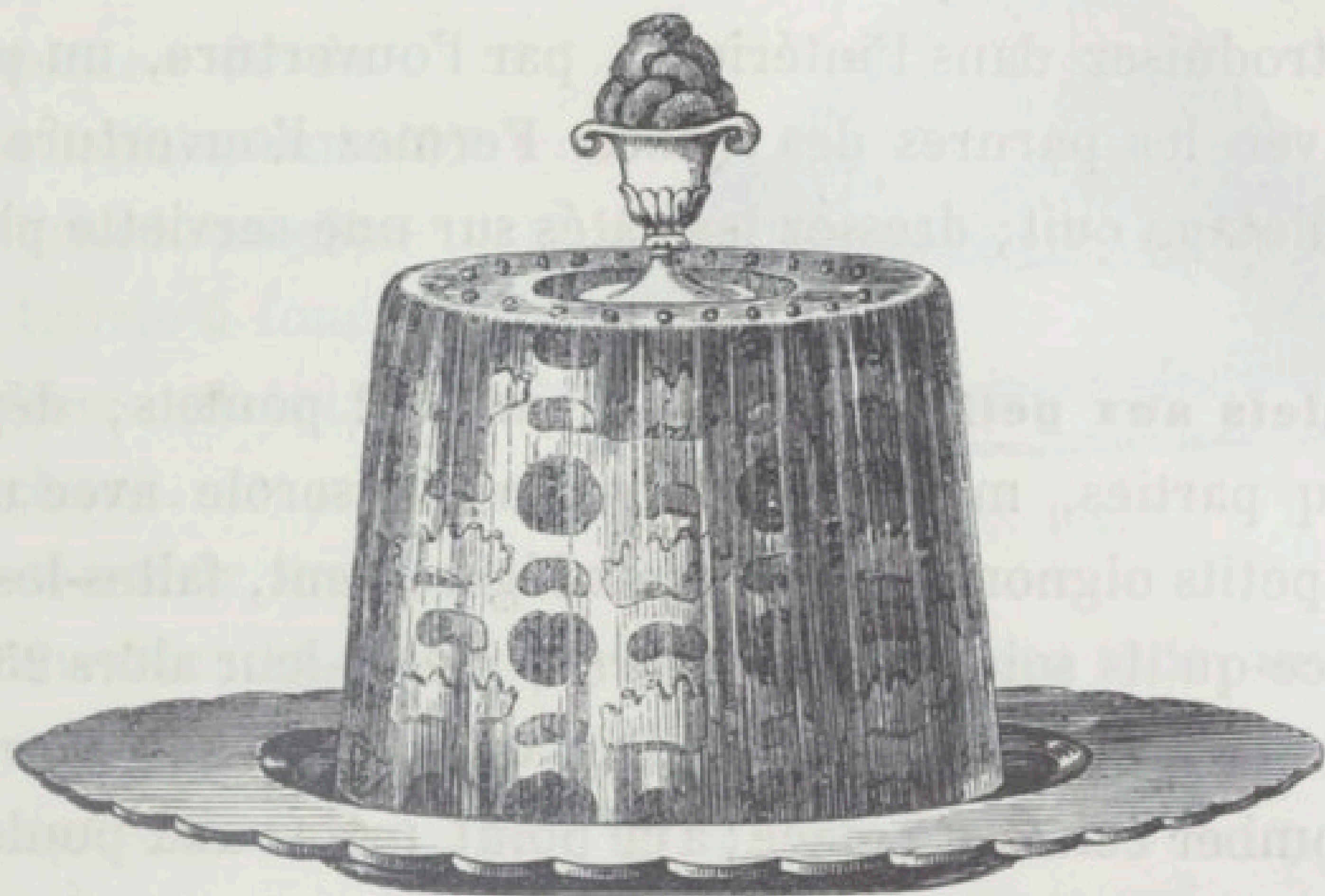


Fig. 176.

moule à l'eau chaude, essuyez-le, renversez-le sur le plat, en introduisant la petite colonne dans le cylindre du moule. Sur la colonne, fixez un petit vase en graisse ou simplement un hâtelet garni. Si c'est un vase, garnissez-le en dessus avec quelques rognons de coq, des truffes ou avec de la gelée hachée. — L'ornement peut toujours être supprimé.

641. Petits-pâtés de volaille, à l'ancienne (dess. 177, 178). — Beurrez une douzaine de moules-à-tartelettes (voir dessin 177), cannelés; foncez-les avec de la pâte brisée, fine; masquez le tour et le fond avec une couche de farce à quenelle de volaille, crue.

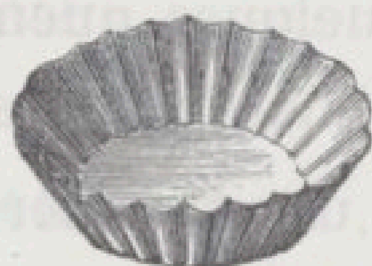


Fig. 177.



Fig. 178.

Coupez en gros dés, 2 filets de volaille, crus et parez; mettez-les dans une casserole avec du beurre, moitié de leur volume de jambon cru, autant de truffes crues, l'un et l'autre coupés comme les filets. Faites revenir ces viandes à feu vif, de façon à les saisir seulement; mêlez-leur alors un égal volume de bons foies-gras de poulardes, blanchis, coupés comme les viandes; assaisonnez le salpicon, liez avec quelques cuillerées de jus lié; laissez refroidir. Avec cet appareil, emplissez les petits moules, en formant un dôme au-dessus du

niveau de la pâte. Couvrez l'appareil avec une petite bande ronde de pâte, en la soudant sur les bords; faites sur le haut une petite ouverture. Dorez la pâte, cuisez les pâtés à four modéré; en les sortant, démoulez-les, puis, introduisez dans l'intérieur, par l'ouverture, un peu de bon jus lié, réduit avec les parures des truffes. Fermez l'ouverture avec un petit rond en feuilletage cuit; dressez les pâtés sur une serviette pliée.

642. Poulets aux petits-pois. — Flambez 2 poulets; dépecez-les chacun en cinq parties, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et 2 petits oignons; assaisonnez légèrement, faites-les revenir à bon feu jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés; mêlez-leur alors 250 grammes de petit-salé coupé en morceaux; mouillez avec la valeur d'un verre de bouillon; faites tomber celui-ci à glace; à ce point, mêlez aux poulets trois quarts de litre de petits-pois frais, écossés, un bouquet de persil, un peu de sel; sautez les viandes et les légumes pendant quelques minutes; mouillez avec un peu de bouillon; couvrez la casserole, retirez sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle, ou poussez à la bouche du four, jusqu'à ce que les poulets et les pois soient cuits; liez alors le ragoût avec un morceau de beurre manié; quelques minutes après, dressez-le sur un plat, après avoir retiré le bouquet.

643. Tourte de poulets à la bourgeoise (dess. 179). — Préparez une fricassée de poulets dans les conditions prescrites art. 653; quand elle est liée, mêlez-lui quelques quenelles de veau ou de volaille pochées, des cervelles et des champignons cuits; tenez-la au bain-marie.

Étalez sur une tourtière ou sur un plafond, une abaisse en pâte brisée; humectez les bords, et placez sur le centre, en laissant tout autour un espace suffisant, un tampon en forme de dôme, formé avec du papier; couvrez-le avec des bardes de lard, couvrez ensuite ce dôme avec une abaisse formée avec des rognures de feuilletage. Soudez les bords de cette abaisse avec celle du dessous, en l'appuyant fortement; humectez les bords, et appliquez sur ceux-ci, une bande en feuilletage à 6 tours, ayant 3 à 4 centimètres de large, et un centimètre d'épaisseur, mais assez longue pour faire le tour; coupez les bouts en biais, humectez-les et sou-

dez-les ensemble en les appuyant ; cannelez légèrement la bande sur son épaisseur, dorez-la en dessus.

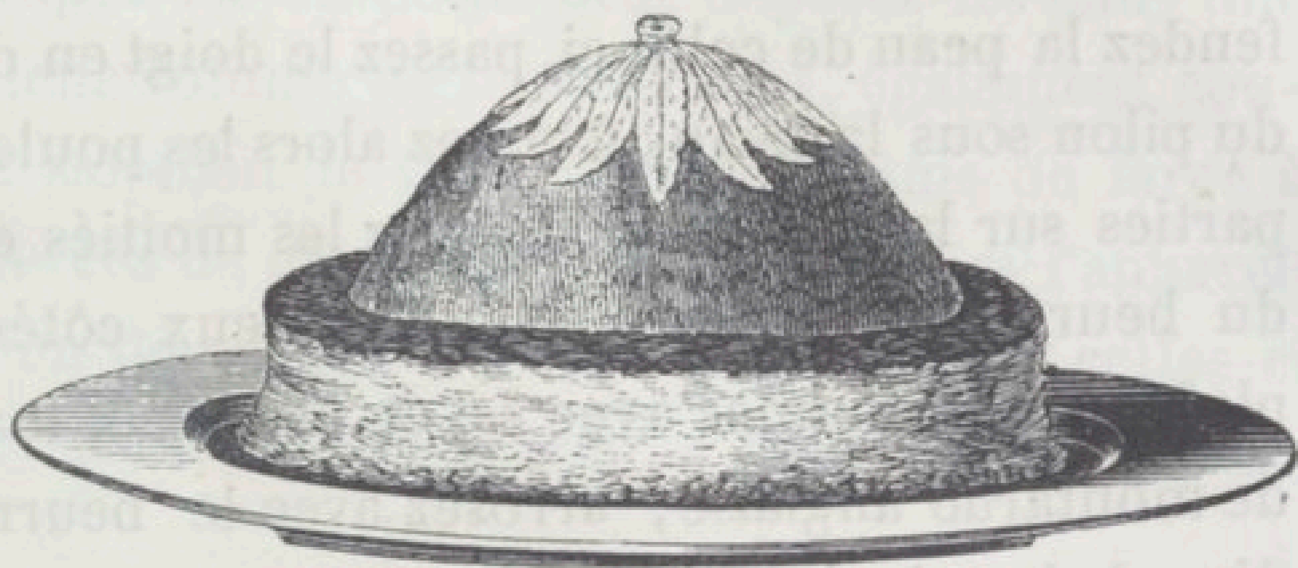


Fig. 179.

Ornez le dôme de la tourte avec des feuilles imitées en pâte, dorez-le aussi ; puis, cuisez la tourte à four convenable, bien atteint, mais pas trop chaud.

Au moment de servir, enlevez le dôme en pâte, après l'avoir coupé à sa base tout autour; retirez le tampon et garnissez l'intérieur avec la fricassée de poulets; remettez le dôme, servez séparément le surplus de la sauce.

644. Poulets nouveaux, rôtis (dess. 180). — Les poulets nouveaux, c'est-à-dire jeunes, tendres, n'ayant pas atteint leur développement, ne sont bons que rôtis à la broche, sans être piqués, ni même bardés. La méthode que je vais décrire, est celle qui doit leur être appliquée de préférence à toute autre.

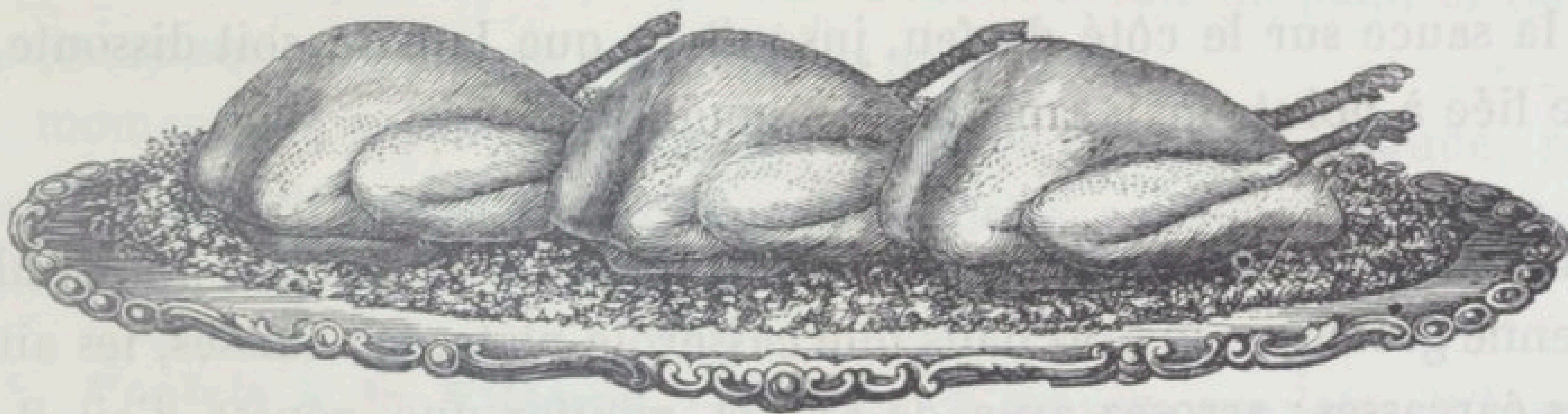


Fig. 180.

Videz 3 poulets, essuyez-les avec soin à l'intérieur, puis emplissez-leur le corps avec une pâte ferme, formée avec de la mie de pain fraîche (râpée), mêlée avec du beurre non fondu, du persil hâché, un peu de sel, un peu de poivre. Bridez les poulets, embrochez-les, faites-les rôtir à bon feu, en les arrosant avec du beurre; salez-les; quand ils sont cuits, débrochez et dressez sur un plat, entourez avec du cresson, servez-les sans jus.

645. Poulets à la diable, sauce à la minute. — Videz 2 poulets de grains, jeunes et petits ; coupez les pattes à la première jointure du pilon, fendez la peau de celui-ci, passez le doigt en dessous, afin de faire entrer l'os du pilon sous la peau ; flambez alors les poulets, divisez-les chacun en deux parties sur la longueur ; placez les moitiés dans une casserole plate, avec du beurre ; faites-les raidir des deux côtés ; égouttez-les aussitôt sur un plafond ; assaisonnez avec sel et cayenne, masquez avec une couche mince de moutarde anglaise ; arrosez avec le beurre de leur cuisson, roulez-les dans de la mie de pain, et faites-les griller à feu très-doux, en les arrosant au pinceau avec le restant du beurre ; 15 minutes après, dressez-les sur un plat, envoyez séparément la sauce suivante :

Sauce à la minute. — Mettez dans une casserole, une cuillerée d'échalotes et un peu de beurre, faites-les revenir sans prendre couleur, mouillez avec un demi-verre de madère ; 3 minutes après, ajoutez autant de glace de viande que de madère ; faites bouillir le liquide, retirez-le du feu, liez-le avec 100 grammes de beurre manié avec de la mie de pain, fraîche et râpée ; ajoutez une pointe de muscade et une pincée de persil haché ; tournez la sauce sur le côté du feu, jusqu'à ce que la pâte soit dissoute, et la sauce liée à point, mais sans la faire bouillir.

646. Poulets aux tomates. — Dépecez en cinq parties un poulet de moyenne grosseur ; mettez dans une casserole plate, les cuisses, les ailerons et les carcasses ; arrosez avec de l'huile, ajoutez une gousse d'ail, 2 petits oignons, un bouquet de persil ; posez la casserole sur feu modéré, faites revenir les viandes jusqu'à moitié de cuisson ; ajoutez alors les filets et le haut-de-poitrine ; assaisonnez et finissez de les cuire ensemble, en les retournant.

D'autre part, coupez 7 à 8 tomates sur le travers, exprimez-en les semences, rangez-les dans une large poêle avec de l'huile, assaisonnez avec sel et poivre légèrement, faites-les revenir à feu vif, des deux côtés ; saupoudrez avec du persil haché. Dressez les morceaux de poulet sur un plat, ét rangez les tomates autour ; versez dans la casserole 4 à 5 cuillerées de jus, faites-le bouillir pendant 2 minutes ; versez-le dans le plat, en le passant.

Pour quelqu'un qui ne craint ni l'huile ni l'ail, ce mets est excellent.

647. Boudins de poulets, aux truffes (dess. 181). — Prenez les chairs d'un poulet cuit, parez-les, coupez-les en petits dés; déposez-les dans une terrine; ajoutez un quart de leur volume de truffes crues, également coupées en dés: incorporez à ce salpicon le tiers de son volume de farce à quenelle de volaille, et 2 cuillerées de glace fondue; versez alors l'appareil sur la table farinée, divisez-le en deux parties; roulez tour à tour celles-ci en forme de boudin, aplatissez-les légèrement avec la lame d'un couteau, de façon à leur donner 4 centimètres de large, sur un et demi d'épaisseur; divisez transversalement cette bande en parties égales, ayant 7 à 8 centimètres de long; arrondissez les bouts avec la lame du couteau. Trempez les boudins dans des œufs battus; égouttez-les, roulez-les dans de la mie de pain, et rangez-les à mesure sur une plaque couverte de papier.

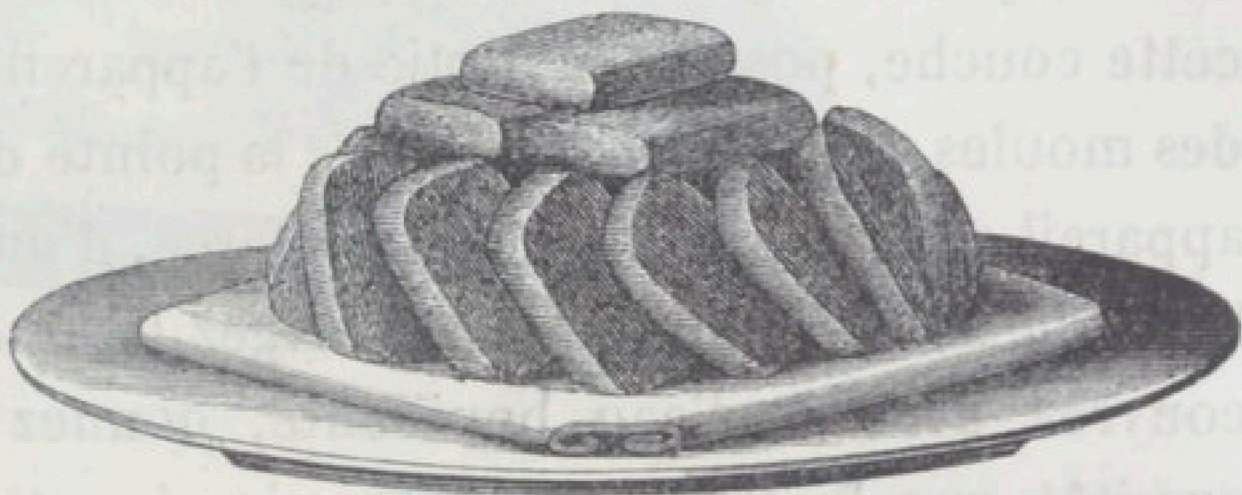


Fig. 181.

Au moment de servir, plongez les boudins à friture chaude, peu à la fois; égouttez-les aussitôt qu'ils sont de belle couleur; dressez-les sur serviette.

648. Poulets à la Villeroi. — Videz 2 moyens poulets, bridez-les, faites-les cuire dans la marmite ou dans une casserole avec du bouillon; tenez-les verts-cuits; égouttez-les, laissez-les à peu près refroidir, divisez-les alors chacun en cinq parties; supprimez-en la peau et les os, autant que possible; assaisonnez et trempez-les dans une sauce villeroi, préparée au moment, de façon à les masquer entièrement avec une couche peu épaisse; rangez-les à mesure sur une plaque; laissez bien refroidir la sauce. Détachez-les ensuite, roulez-les dans de la mie de pain, trempez-les dans des œufs battus; égouttez et panez-les de nouveau. Au moment de servir, plongez-les à friture chaude, peu à la fois; aussitôt colorés, égouttez-les, dressez-les en buisson sur serviette.

Sauce villeroi. — La sauce villeroi est préparée avec de la sauce blonde bien réduite, serrée, puis liée avec des jaunes d'œuf, simplement broyés et

mêlés avec un peu de beurre : on donne un seul bouillon à la sauce, puis on la passe à la passoire fine.

649. Boudins de poulets fourrés. — Préparez un petit salpicon de volaille, aux truffes, lié avec une sauce bien réduite et fini avec un peu de bonne glace ; laissez bien refroidir.

Beurrez une quinzaine de moules à tartelettes, en forme de côtelette ou simplement ovales ; masquez-les au fond et autour avec une couche de farce à quenelle (voir art. 44), ayant un demi-centimètre d'épaisseur ; sur cette couche, posez une partie de l'appareil préparé, coupé selon la forme des moules, mais plus petit ; avec la pointe d'un petit couteau, masquez cet appareil avec une autre couche de farce, d'un demi-centimètre d'épaisseur ; lissez la surface supérieure ; rangez les moules dans un plafond creux ; couvrez avec de l'eau bouillante, donnez un seul bouillon au liquide ; aussitôt que la farce est raffermie, égouttez les boudins ; démoulez-les avant qu'ils soient tout à fait froids, trempez-les dans des œufs battus, panez et plongez-les à grande friture ; faites-les colorer ; égouttez et dressez-les en couronne sur serviette pliée. Garnissez le centre avec du persil frit.

650. Poulet au riz, à la bourgeoise. — Videz et flambez un bon poulet. — Hachez un morceau de moelle de bœuf, le foie et le gésier du poulet ; mêlez au hachis une poignée de mie de pain, blanche, râpée ; assaisonnez avec sel et muscade ; avec cet appareil, emplissez l'estomac du poulet, bridez-le avec les pattes en dedans ; bardez-le avec du lard, placez-le dans une casserole juste de sa dimension ; ajoutez 2 saucisses fumées, un bouquet de persil, 2 clous de girofle, quelques grains de poivre ; mouillez juste à hauteur avec du bouillon du pot-au-feu, passé, mais peu dégraissé ; faites bouillir le liquide ; 5 minutes après, retirez la casserole sur feu modéré, cuisez le poulet pendant 40 à 50 minutes, selon sa grosseur.

D'autre part, mettez dans une casserole 400 grammes de riz, trié, lavé, et légèrement blanchi ; mouillez-le trois fois sa hauteur avec le mouillement du poulet, passé au tamis, non dégraissé ; faites bouillir le liquide : quelques minutes après, retirez-le sur feu modéré. Quand le riz est cuit, il ne doit pas être trop consistant, ni sec ; additionnez-lui alors un morceau de

beurre, une poignée de parmesan râpé, une pointe de muscade ; dressez sur un plat ; débridez le poulet, posez-le sur le riz.

651. Tourte de poulets, à l'ancienne (dess. 182, 183). — Par la démonstration des 2 dessins et les détails que je vais donner, cet article

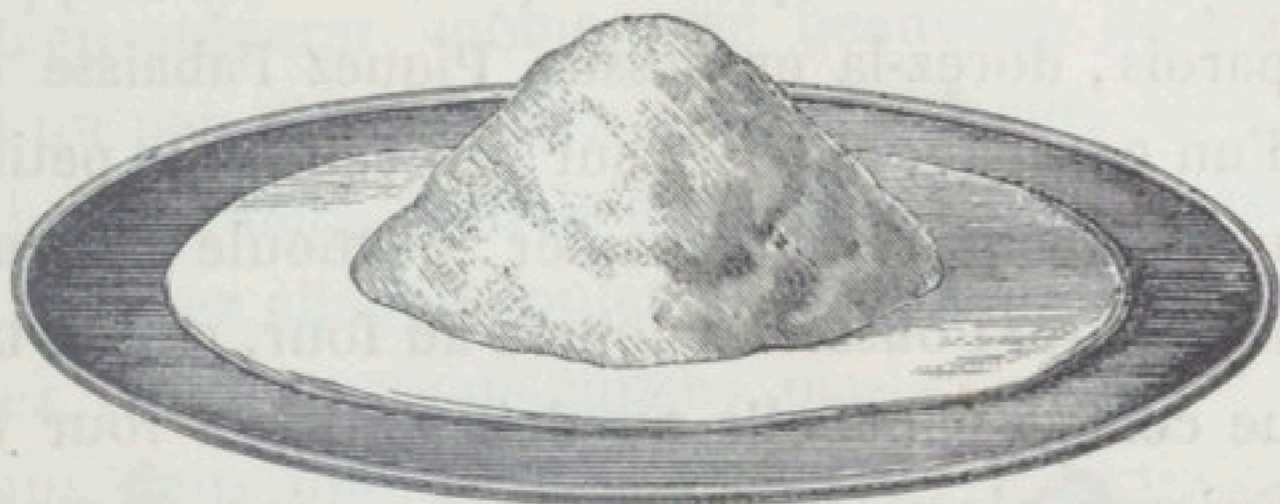


Fig. 182.

deviendra le modèle d'apprêt, pour la confection de la tourte elle-même.

Prenez un bon poulet, dépecez-le en retirant les filets mignons ; avec les

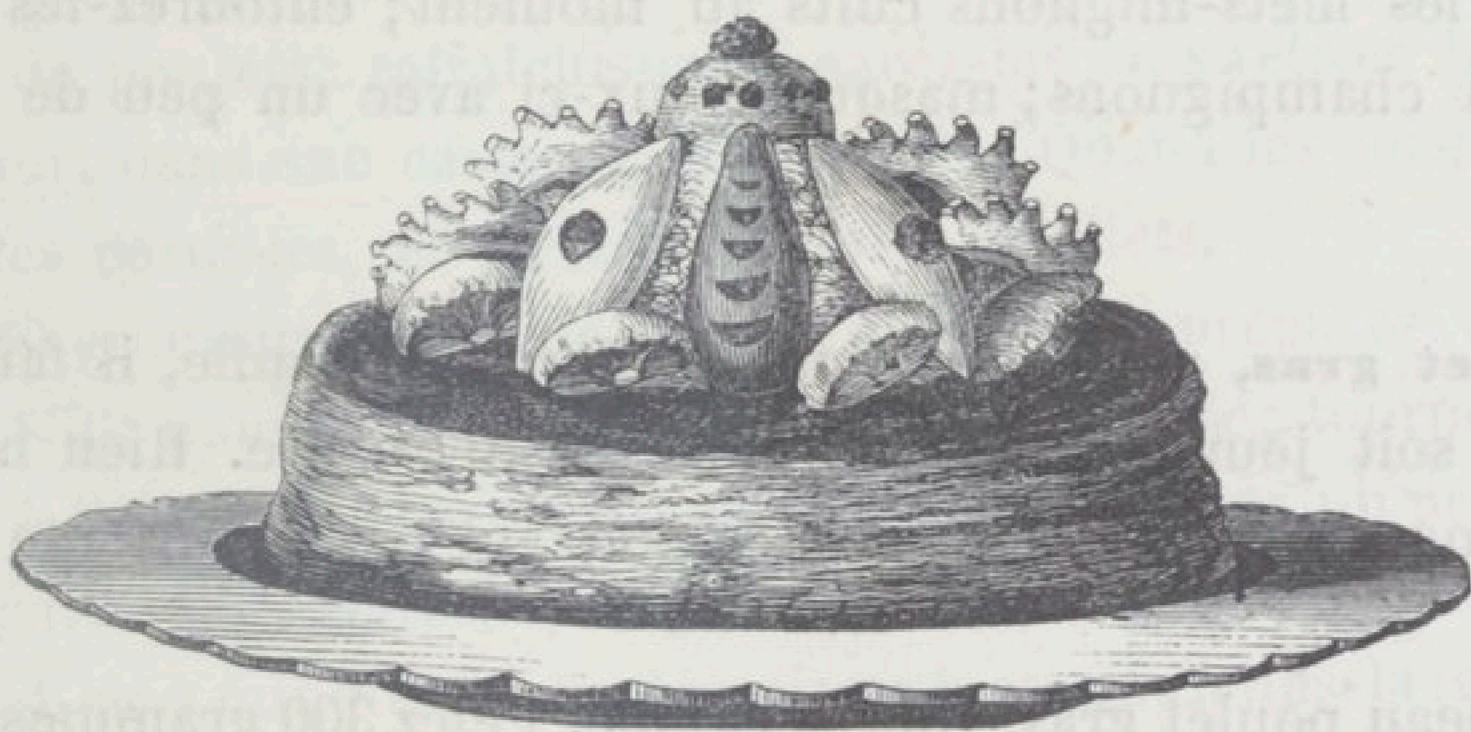


Fig. 183.

autres membres, les ailerons, le cou, la carcasse et le gésier, préparez une fricassée (voir art. 653), tenez-la au bain-marie.

Parez les filets-mignons, faites-leur quelques incisions sur le travers, glissez dans celles-ci des lames de truffe coupées en biais. Préparez 4 grosses quenelles de forme ovale, en les moulant sur du papier beurré ou dans une grande cuiller ; décorez-les avec un rond de truffe sur le milieu ; faites-

les pocher à l'eau salée. Préparez aussi une quenelle de forme ronde, décorez-la autour et en dessus avec des truffes (voir dess. 42).

Étalez sur une tourtière, une abaisse en pâte brisée fine ; coupez-la ronde, du diamètre voulu, humectez-la sur les bords : puis, appliquez tout autour, à niveau des bords de la pâte, une bande en feuilletage à 6 tours, ayant 1 centimètre et demi d'épaisseur (voir dessin 182) ; cannelez cette bande sur les parois, dorez-la en dessus. Piquez l'abaisse en pâte brisée avec la pointe d'un couteau, et posez sur son centre un petit moule à charlotte, en l'appuyant sur un rond de papier : ce moule a pour effet d'éviter le gonflement de la pâte. Poussez la tourte au four, cuisez-la de belle couleur : autant que cela se peut, elle ne doit sortir du four qu'au moment d'être servie. Enlevez alors le moule et le papier, masquez le fond de l'abaisse avec une couche de farce crue, tenez-la 5 à 6 minutes à la bouche du four chaud.

Au dernier moment, glissez la tourte sur un plat d'entrée, garnissez l'intérieur avec la fricassée, mêlée avec quelques petites quenelles pochées, et quelques champignons ; sur le haut, dressez symétriquement les grosses quenelles et les filets-mignons cuits au moment ; entourez-les avec des crêtes et des champignons ; masquez ceux-ci avec un peu de sauce réservée.

652. Poulet gras, truffé. — Pour truffer une volaille, il faut absolument qu'elle soit jeune, grasse, de qualité supérieure. Rien n'est triste à table, comme un mets luxueux ne répondant pas à l'attente des convives experts.

Prenez un beau poulet gras, vidé et flambé. Pelez 300 grammes de truffes fraîches ; coupez-les, assaisonnez-les, mêlez-les avec 200 grammes de lard râpé, et introduisez-les dans le corps du poulet, en faisant bomber l'estomac ; cousez la peau de celui-ci en dessous ; bridez le poulet, tenez-le dans un lieu frais pendant quelques heures ; traversez-le avec une petite brochette, ficelez celle-ci sur la broche. Couvrez l'estomac du poulet avec une demi-feuille de papier beurré, faites-le rôtir à feu modéré pendant trois quarts d'heure ; déballez-le 5 minutes avant de le débrocher ; faites-le légèrement colorer, salez-le, débrochez et dressez-le sur un plat : envoyez séparément

une saucière de bon jus ou de sauce brune, légère, réduite avec une partie des parures de truffes.

653. Fricassée de poulet (dess. 184). — La fricassée est un mets simple, au fond, et très-agréable à manger; mais les cuisinières ne réussissent pas toujours à le bien préparer, même avec beaucoup de travail. Cependant avec du soin et un peu d'étude, rien n'est plus facile.

Choisissez 2 bons poulets, tendres et propres; coupez les pattes, les ailerons et le cou; divisez chaque poulet en cinq parties; coupez la carcasse en deux; brisez l'os de gras-de-cuisse; placez les morceaux dans une terrine avec de l'eau froide, faites-les dégorger pendant une heure; égouttez et placez dans une casserole avec les carcasses, pattes, cous et ailerons; couvrez avec de l'eau tiède, ajoutez sel et grains de poivre; faites bouillir le liquide, et retirez la casserole sur le côté; 12 minutes après, enlevez les filets et les estomacs de poulets; rafraîchissez et parez-les sans retirer la peau; tenez-les à couvert dans une casserole plus petite. Quand les cuisses sont cuites, égouttez-les parez-les, et mettez-les avec les filets.



Fig. 184.

Avec 150 grammes de farine, autant de beurre, préparez un roux blond (voir art. 85) : mouillez avec la cuisson de la volaille; tournez la sauce sur feu jusqu'à l'ébullition, retirez-la sur le côté; ajoutez un petit oignon, un bouquet garni d'aromates, quelques parures de jambon et de champignon crus. Vingt-cinq minutes après, dégraissez la sauce, faites-la réduire au point voulu, en incorporant un peu de bouillon; passez sur les morceaux de poulets, laissez-la bouillir pendant 10 minutes; liez la sauce avec 3 jaunes d'œuf, délayés avec un peu de bonne crème; cuisez la liaison sans la faire bouillir. Dressez les morceaux de volaille sur un plat, finissez la sauce avec un petit morceau de beurre fin et le jus d'un citron; versez sur les poulets, en la passant.

On finit quelques fois la sauce avec une pincée de persil haché; on mêle aussi à la fricassée des champignons frais ou conservés. — Je vais maintenant décrire un procédé plus simple.

654. Fricassée de poulets, aux petits oignons. — Dépecez 2 bons poulets, chacun en cinq parties; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, les ailerons, les carcasses, cous et pattes; ajoutez 150 grammes de petit-salé blanchi, coupé en carrés moyens. Posez la casserole sur feu vif, faites revenir les viandes, en les retournant avec une cuiller; assaisonnez; 8 à 10 minutes après, saupoudrez avec 2 cuillerées de farine, faites-les revenir encore quelques minutes, puis mouillez à couvert avec du bouillon chaud et un verre de vin blanc. Tournez le liquide jusqu'à l'ébullition; faites réduire vivement la sauce pendant 7 à 8 minutes; retirez alors la casserole sur le côté.

Faites revenir dans une poêle 2 ou 3 douzaines de petits oignons tendres, salez-les; ajoutez une pincée de sucre; enlevez-les avec l'écumoire, mêlez-les au ragoût : oignons et poulets doivent se trouver cuits en même temps : si les oignons n'étaient pas tendres, il faudrait préalablement les faire blanchir. Au moment de servir, dégraissez la sauce, dressez les poulets sur un plat; entourez-les avec les petits oignons; faites réduire la sauce, si c'est nécessaire, finissez-la avec une liaison, versez-la sur les poulets en la passant.

655. Cuisses de poulets, à la périgueux. — Désossez 10 cuisses de poulet sans les fendre; assaisonnez, emplissez-les avec un peu de farce à gratin mêlée avec un peu de farce à quenelle; rangez-les dans une casserole, faites-les cuire tout doucement dans du bon jus, mêlé avec un peu de vin blanc; faites-les refroidir entre 2 plafonds, parez-les ensuite avec soin, rangez-les dans une casserole plate, arrosez avec leur fonds réduit en demi-glace; chauffez tout doucement; au moment de servir, ornez-les chacune avec une petite manchette; dressez alors en couronne sur un plat. Mêlez alors à leur cuisson 4 à 5 truffes crues, pelées et hachées, un demi-verre de madère, un peu de sauce; faites bouillir celle-ci, versez sur les cuisses de poulets.

656. Croquettes de poulets aux truffes (dess. 185). — Prenez des chairs froides de poulets rôtis ou braisés; retirez-en la peau et les parties nerveuses, coupez-les en petits dés, mettez-les dans une terrine; ajoutez un tiers de leur volume de truffes cuites et quelques bons foies de volaille ou des débris de foie gras.

Mettez dans un sautoir quelques cuillerées de béchamel, ajoutez un peu de glace fondue ou de bon jus; faites réduire la sauce, en la tournant jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée; retirez-la alors du feu, et mêlez-lui le salpicon; la sauce ne doit pas être trop abondante, juste ce qu'il faut pour lier l'appareil; ajoutez une pointe de muscade, et laissez refroidir sur un couvercle de casserole.

Moulez les croquettes en bouchon, d'égale grosseur, en les roulant sur la table saupoudrée de panure blanche et fraîche; trempez-les dans des

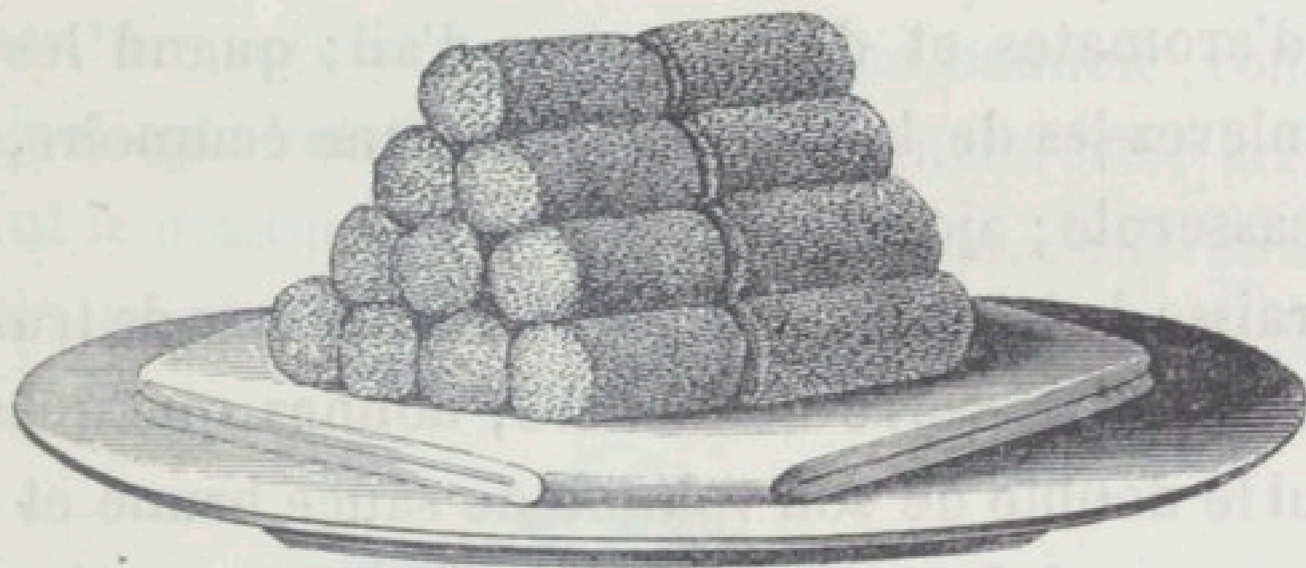


Fig. 185.

œufs bien battus; égouttez et panez à la mie de pain. Plongez-les à friture chaude pour leur faire prendre belle couleur; égouttez et dressez en pyramide sur deux rangs.

657. Poulets sautés, à la parisienne (dess. 186). — La méthode, que je vais décrire, peut servir de modèle pour tous les apprêts de poulets sau-

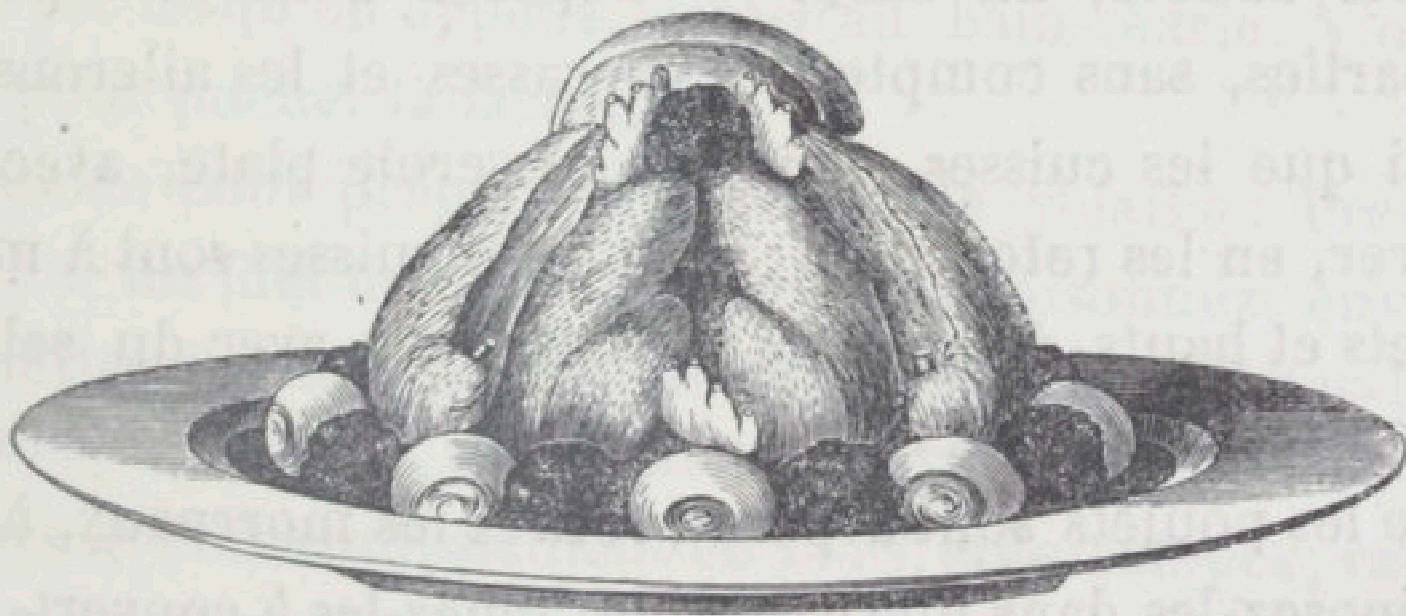


Fig. 186.

tés. — Pelez quelques truffes de moyenne grosseur; mettez-les dans une casserole, avec un peu de sel et de vin; cuisez-les peu avant de les em-

ployer; cuisez une égale quantité de champignons, avec un morceau de beurre et le jus d'un citron.

Prenez 2 bons poulets flambés et vidés, coupez les ailerons et les pattes; détachez-en les cuisses, divisez l'estomac en trois parties : 2 filets et un haut-de-poitrine. Coupez la carcasse en deux. Brisez l'os du gras-de-cuisse avec le dos du couteau afin de pouvoir l'enlever; rangez aussitôt les cuisses de poulet sur le fond d'une casserole plate, beurrée; ajoutez les ailerons, les cous et les carcasses; assaisonnez; faites-les cuire à feu modéré, en les retournant; à moitié de cuisson, ajoutez les filets et hauts-de-poitrine, un bouquet garni d'aromates et d'une gousse d'ail; quand les viandes sont bien atteintes, enlevez-les de la casserole avec une écumoire, et placez-les dans une autre casserole; ajoutez les truffes.

Égouttez la graisse de la casserole, mettez les parures de truffes dans celle-ci; mouillez avec un demi-verre de madère; donnez quelques bouillons au liquide; mêlez-lui le double de son volume de sauce brune et la cuisson des truffes; cuisez la sauce à feu vif, pendant 10 minutes; dégraissez-la, versez-la sur les poulets, en la passant; chauffez-les sans faire bouillir la sauce.

Collez sur le centre d'un plat, une petite pyramide en pain frit; autour de ce pain, dressez d'abord les carcasses et les ailerons, puis les cuisses et les filets; placez les hauts-de-poitrine en dessus. Entourez les poulets avec les truffes et les têtes de champignons, ajoutez quelques crêtes : dégraissez encore la sauce.

658. Poulets sautés, au cary. — Dépecez 2 moyens poulets, chacun en cinq parties, sans compter les carcasses et les ailerons; placez ces derniers, ainsi que les cuisses, dans une casserole plate, avec du beurre, faites-les colorer, en les retournant; quand les cuisses sont à moitié cuites, ajoutez les filets et hauts-de-poitrine; assaisonnez avec du sel seulement; finissez de les cuire à feu modéré.

Aussitôt que les poulets sont à point, retirez les morceaux, à l'aide d'une fourchette; déposez-les dans une casserole, tenez-les à couvert. Mettez dans la graisse des poulets, restée dans la casserole, 3 oignons blancs, émincés; faites-les revenir, en les tournant; aussitôt qu'ils sont de couleur blonde, additionnez 200 grammes de petit-salé blanchi, coupé en carrés minces;

quelques secondes après, saupoudrez le tout avec 2 cuillerées de poudre de cary, mêlée avec une pincée de farine; cuisez pendant 2 minutes, délayez-la ensuite avec la valeur d'un bon verre de bon jus et autant de vin blanc; faites bouillir la sauce pendant 5 minutes, en la tournant; ajoutez alors les morceaux de poulets; chauffez-les sans ébullition, et finissez le ragoût avec le jus de 2 citrons; dressez sur un plat chaud. Envoyez en même temps un plat de riz cuit à l'eau.

659. Bordure de farce, garnie d'escalopes de volaille (dess. 187). —Beurrez un moule à bordure, en cuivre ou en fer-blanc, cannelé; remplissez-le avec de la farce à quenelle de volaille, crue, bien blanche (voir art. 44); tassez la farce, en frappant le dessous du moule sur un linge, couvrez avec du papier beurré. Placez le moule dans un sautoir, avec de l'eau chaude jusqu'à

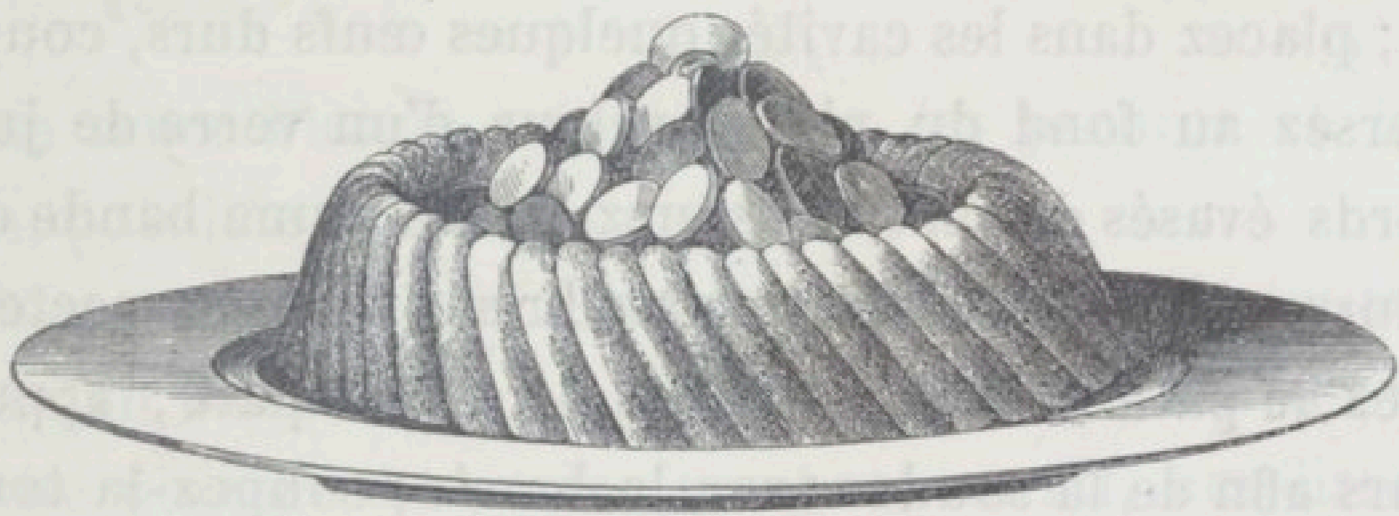


Fig. 187.

moitié de hauteur, faites bouillir le liquide; couvrez le sautoir, retirez sur feu modéré, de façon que l'eau se maintienne au même degré de chaleur sans bouillir : c'est ce qu'on appelle, *pocher* au bain-marie. Vingt minutes doivent suffire pour pocher la farce.

Voici la méthode pour préparer l'escalope de volaille : Prenez 3 filets crus de poulets ou un filet de dinde; parez et assaisonnez, enveloppez-les avec du lard, mettez-les dans un sautoir avec du beurre, faites-les cuire au four, en les retournant, mais en ayant soin de ne pas les cuire trop; déballez-les; coupez-les transversalement en biais, en escalopes; rangez à mesure celles-ci dans une casserole, arrosez avec un peu de sauce blonde, réduite d'abord avec un peu de bouillon de volaille et les parures crues de quelques champignons, puis avec un peu de crème, et liée. A ces escalopes, ajoutez soit quelques gros champignons cuits, coupés en tranches sur le

travers, soit quelques tranches rondes de langue à l'écarlate; ajoutez enfin quelques tranches de truffes cuites, bien noires. Chauffez la garniture sans faire bouillir la sauce, ou tenez-la au bain-marie. Au moment de servir, essuyez le moule, renversez la bordure sur un plat, dressez l'escalope de volaille dans le centre de la farce. Finissez la sauce avec le jus d'un citron, versez-la sur l'escalope, en la passant.

660. Pâté-chaud de poulets dans un plat. — Dépecez 2 petits poulets, chacun en cinq parties, coupez les ailerons et les pattes, brisez l'os du gras-de-cuisse sur le milieu pour l'enlever ; assaisonnez les morceaux.

Masquez le fond d'un plat à tarte, avec des tranches de jambon cru ; sur celles-ci, étalez 2 tranches de veau coupées minces, saupoudrez avec une pincée d'échalotes hachées, assaisonnez avec sel et poivre ; sur ces viandes, rangez les morceaux de volaille, les cuisses en dessous, les ailes et les estomacs en haut; placez dans les cavités quelques œufs durs, coupés en quartiers; puis versez au fond du plat la valeur d'un verre de jus froid; humectez les bords évasés de plat, masquez-les avec une bande de pâte, faite avec des rognures de feuilletage, ou pâte brisée fine ; humectez aussi cette bande, couvrez le pâté avec une abaisse de même pâte ; appuyez celle-ci sur les contours afin de la souder avec la bande; coupez-la tout autour du plat, ciselez-la, en procédant comme il est dit art. 395. Ornez le dessus du pâté avec quelques feuilles imitées en pâte; dorez toute la surface supérieure ; faites cuire le pâté au four pendant une heure, en ayant soin de le couvrir avec du papier, aussitôt que la pâte commence à prendre couleur ; en le sortant du four, posez-le sur un plat.

661. Poulet sauté, aux fines-herbes. — Dépecez un ou deux poulets comme pour fricassée; faites-les revenir à feu vif dans une casserole plate, avec du beurre et de l'huile ; assaisonnez, retirez à mesure les morceaux qui sont le plus tôt atteints; quand tous sont retirés, mettez dans la même casserole 2 cuillerées d'échalotes, quelques cuillerées de champignons crus, hachés, une gousse d'ail non épluchée; faites revenir ces fines-herbes, jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité ; alors mouillez avec un demi-verre de vin blanc, quelques cuillerées de jus ou un morceau de glace, un peu de sauce tomate; ajoutez du persil haché, une pointe de cayenne;

quelques minutes après, liez avec un morceau de beurre manié; ajoutez les morceaux de poulets, chauffez sans ébullition, et servez.

662. Bordure de riz à la toulouse (dess. 188). — Préparez une garniture, composée de foie-gras, crêtes de volaille, têtes de champignons, petites quenelles et truffes; placez-les dans une casserole, masquez-les avec un

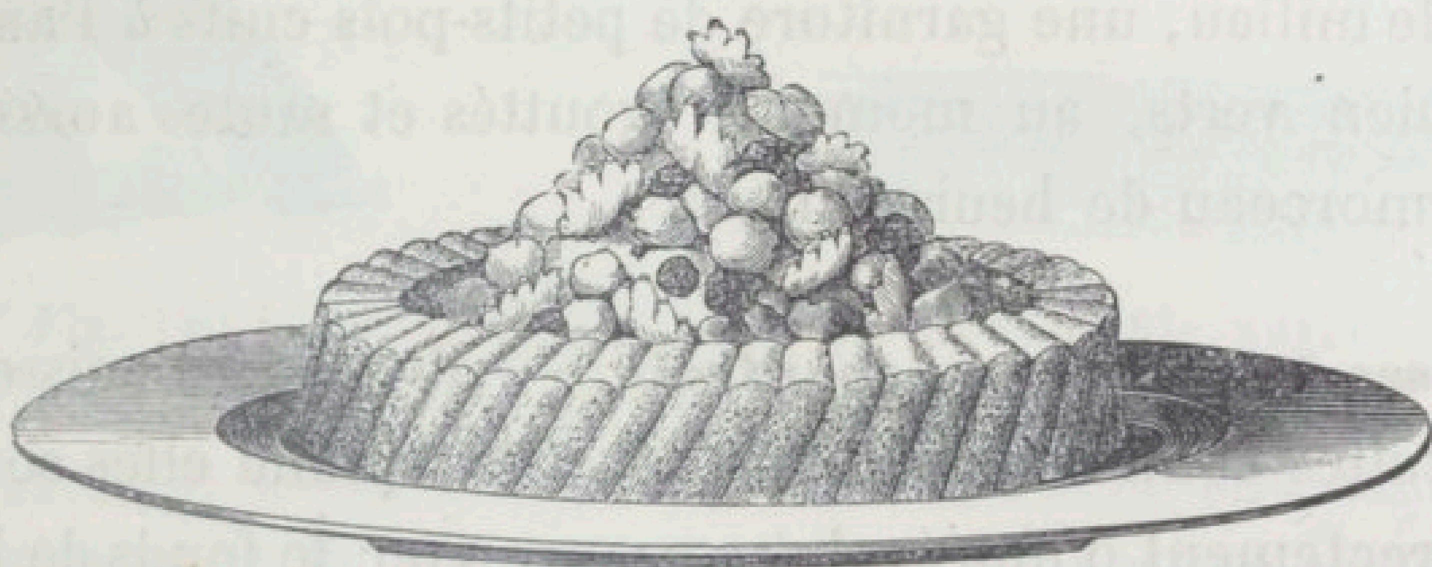


Fig. 188.

peu de bonne sauce blonde, réduite avec les parures et la cuisson des champignons, puis liée aux œufs.

Cuisez 250 grammes de riz avec du bouillon, en le tenant consistant, finissez-le avec un morceau de bon beurre, une pointe de muscade, et même avec une petite poignée de parmesan. Avec ce riz, emplissez un moule à bordure, beurré; 5 minutes après, démoulez le riz sur un plat; remplissez le vide avec la garniture et la sauce.

663. Filets de poulets piqués, aux truffes (dess. 189). — Parez 8 à 10 filets de poulets, sans retirer le moignon des ailes; piquez-les du côté le plus lisse, avec du lard fin; assaisonnez; rangez-les l'un à côté de l'autre, dans un sautoir, dont le fond est masqué avec du lard très-mince; arrosez-les avec du beurre; placez le sautoir sur feu vif; 3 minutes après, poussez-le à four chaud; 5 minutes après, glacez les filets au pinceau, de façon à les obtenir verts-cuits, mais de belle couleur.

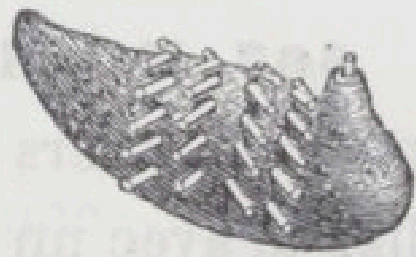


Fig. 189.

Dressez sur le centre d'un plat, un émincé de truffes noires, sautées à l'italienne (voir aux légumes), liées avec un peu de sauce madère.

Autour des truffes, dressez les filets, en les posant debout avec la pointe en haut; glacez-les et servez aussitôt.

664. Filets de poulets, aux petits-pois. — Levez les filets de 3 poulets (voir art. 27), parez-les avec soin, assaisonnez-les, trempez-les dans des œufs battus, et panez-les ; rangez-les dans une casserole, avec du beurre fondu et épuré : faites-les colorer à bon feu, en les retournant, mais en les tenant verts-cuits ; dressez-les en couronne sur un plat, en les alternant chacun avec un croûton de pain frit, glacé au pinceau ; arrosez avec leur beurre ; dressez dans le milieu, une garniture de petits-pois cuits à l'anglaise, c'est-à-dire cuits bien verts, au moment, égouttés et sautés aussitôt hors du feu, avec un morceau de beurre fin.

665. Cuisses de poulets en chaufroix. — Prenez 12 cuisses de poulet, désossées et cuites comme il est dit à l'art. 656 ; quand elles sont refroidies, parez-les correctement d'une égale grosseur. Avec le fonds de leur cuisson, préparez une petite sauce chaufroix (voir art. 729), laissez-la à moitié refroidir ; trempez les cuisses de poulet dans cette sauce, une à une, afin de les masquer d'une couche lisse ; rangez-les à mesure sur un plafond ; laissez bien refroidir la sauce ; parez-les alors tout autour du surplus de cette sauce ; ornez-les chacune avec une petite manchette, dressez en couronne sur le fond d'un plat ; garnissez le milieu avec de la gelée hachée.

666. Quenelles de poulets frites. — Prenez une quinzaine de quenelles pochées, froides (voir art. 944) ; trempez-les dans des œufs battus et panez-les ; au moment de servir, plongez-les à friture chaude, faites-leur prendre couleur ; égouttez et dressez en buisson sur un plat. Envoyez séparément une sauce tomate (voir art. 453).

667. Rissoles de poulets (dess. 190, 191). — Préparez un salpicon composé de chairs de poulet, cuites, de champignons et de langue à l'écarlate ; liez-le avec un peu de béchamel, réduite avec de la glace : la sauce doit être serrée et peu abondante. Versez l'appareil dans une petite terrine, laissez-le refroidir.

D'autre part, abaissez 400 grammes de feuilletage à 7 tours, de bonnes rognures de feuilletage ou simplement de la pâte brisée fine ; étalez la pâte en une bande longue et carrée, mais mince ; sur le travers de cette bande,

à 4 centimètres des bords, rangez des petites parties de l'appareil préparé, en le prenant avec une petite cuiller, humectez la pâte autour de l'appareil, puis ployez la bande de façon à le couvrir, coupez alors les rissoles

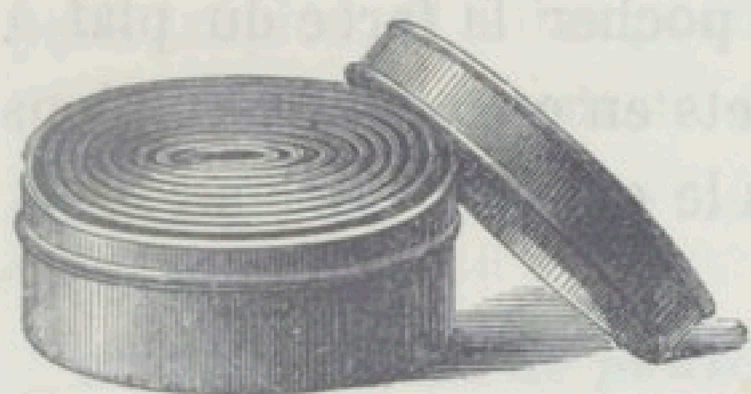


Fig. 190.

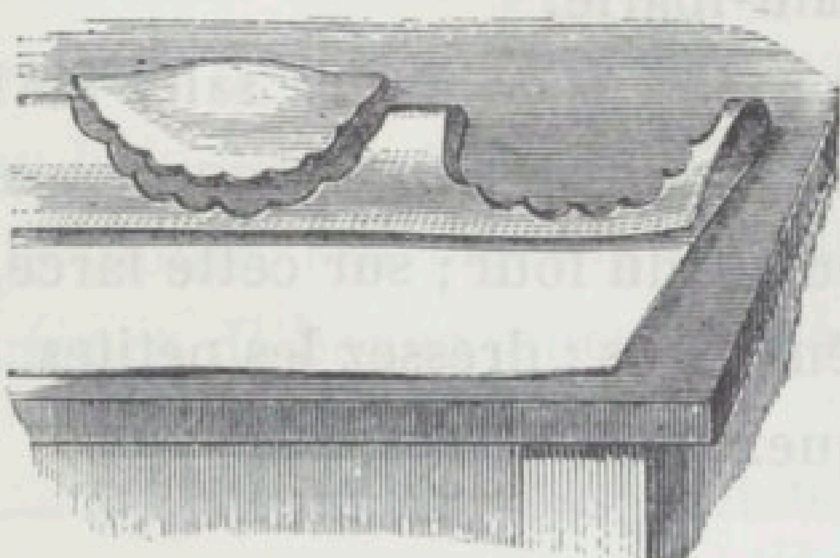


Fig. 191.

avec un coupe-pâte cannelé (voir dessin 191) ; cela fait, coupez droit la pâte, et recommencez la même opération. Trempez les rissoles dans des œufs battus, panez-les et faites-les frire à feu modéré ; dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

668. Suprême de filets de poulets, aux quenelles (dess. 192). — Parez 10 filets de poulets (voir art. 27) ; supprimez-en le moignon des ailes ; battez-les légèrement avec le manche d'un couteau ; parez-les de nouveau, rond d'un côté, pointu de l'autre, dans le genre représenté par le dessin ; rangez-les sur le fond d'un sautoir masqué avec une couche de beurre épuré et refroidi, mais en ayant soin de les placer tous dans le même sens.

Avec les parures des filets et les chairs de 2 cuisses de poulets, un tiers de panade, un tiers de beurre, un jaune d'œuf, préparez une farce à quenelle ; avec cette farce, moulez 15 à 20 petites quenelles, à l'aide de 2 cuillers à café (voir art. 55) ; faites-les pocher à l'eau salée, tenez-les de côté. Étalez le restant de la farce sur le fond d'un plat, en couche ronde et régulière, couvrez avec un rond de papier beurré.

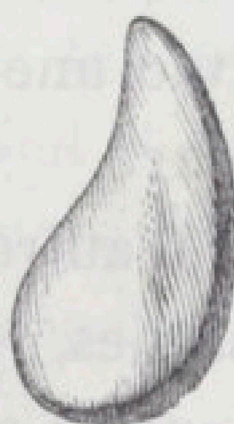


Fig. 192.

Coupez les carcasses et les os de volaille, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et un oignon, faites-les revenir à bon feu ; saupoudrez avec une poignée de farine, mouillez avec du bouillon chaud ; ajoutez un bouquet de persil garni ; cuisez le ragoût pendant 25 minutes, de façon à obtenir une bonne sauce blanche ; dégraissez et passez au tamis dans une casserole

plate ; ajoutez quelques parures de champignons, faites-la réduire à feu vif, jusqu'à ce qu'elle soit à point ; liez-la alors avec quelques cuillerées de crème double, crue ; finissez-la avec un morceau de beurre fin, tenez-la au bain-marie.

Au moment de servir, salez les filets, faites-les vivement pocher des deux côtés, en les tournant ; égouttez aussitôt. Faites pocher la farce du plat à la bouche du four ; sur cette farce, dressez les filets en couronne, tous dans le même sens ; dressez les petites quenelles dans le centre de la couronne, masquez avec la sauce.

669. Capillotade de cuisses de poulets. — Prenez 7 à 8 cuisses de poulets cuits ; parez et rangez-les dans une casserole plate : saupoudrez avec un peu de poivre, 2 cuillerées d'échalotes crues, hachées, quelques champignons crus coupés en dés ; mouillez à hauteur avec du vin blanc et du jus ; faites bouillir le liquide, retirez aussitôt sur le côté avec des cendres chaudes sur le couvercle de la casserole, ou bien tenez-les à la bouche du four. Quand la volaille est bien chaude, liez la cuisson avec un peu de beurre manié, mêlez-lui quelques cuillerées de madère ; cuisez la sauce encore 10 minutes ; ajoutez une pincée de persil haché. Dressez les cuisses de poulets sur un plat chaud, arrosez-les avec la sauce, en alternant chaque cuisse avec des croûtons de pain frits au beurre.

670. Timbale de macaroni. — Cuisez à l'eau salée, sans le briser, 200 grammes de petit macaroni ; égouttez-le sans le rafraîchir, étalez-le sur une serviette dans toute sa longueur ; quand il est froid, prenez tour à tour les bouts les plus longs, rangez-les en colimaçon, au fond et contre les parois d'un moule à dôme, beurré. Masquez intérieurement le macaroni avec une couche de farce à quenelle, ayant un demi-centimètre d'épaisseur.

D'autre part, prenez 6 bons foies de volaille, divisez-les chacun en deux parties, retirez-en avec soin le fiel ; mettez-les dans une casserole avec du beurre ; assaisonnez, faites-les revenir à feu vif ; aussitôt qu'ils sont atteints, arrosez-les avec un peu de vin blanc, faites réduire le liquide ; mouillez alors avec un décilitre de bon jus lié, mêlé avec 2 cuillerées de sauce to-

mate; retirez-les du feu; ajoutez quelques ronds de langue à l'écarlate, coupés avec un tube à colonne, puis quelques champignons, quelques truffes en lames, et enfin le restant du macaroni, coupé en tronçons. Avec cette garniture, refroidie, emplissez le vide de la timbale; fermez l'ouverture avec une couche de farce. Placez le moule dans une casserole, sur un petit trépied, et faites pocher la timbale au bain-marie, pendant trois quarts d'heure. Au moment de servir, enlevez le moule, renversez la timbale sur un plat; versez dans le fond de celui-ci un peu de bonne sauce brune.

671. Timbale de poulets (dess. 193). — Dépecez 2 moyens poulets, chacun en cinq parties : mettez celles-ci dans une casserole avec du lard haché, faites-les revenir à bon feu; assaisonnez avec sel et épices; quand elles sont de belle couleur, ajoutez 200 grammes de jambon ou de petit-salé coupés en carrés. Quelques minutes après, ajoutez le foie des poulets

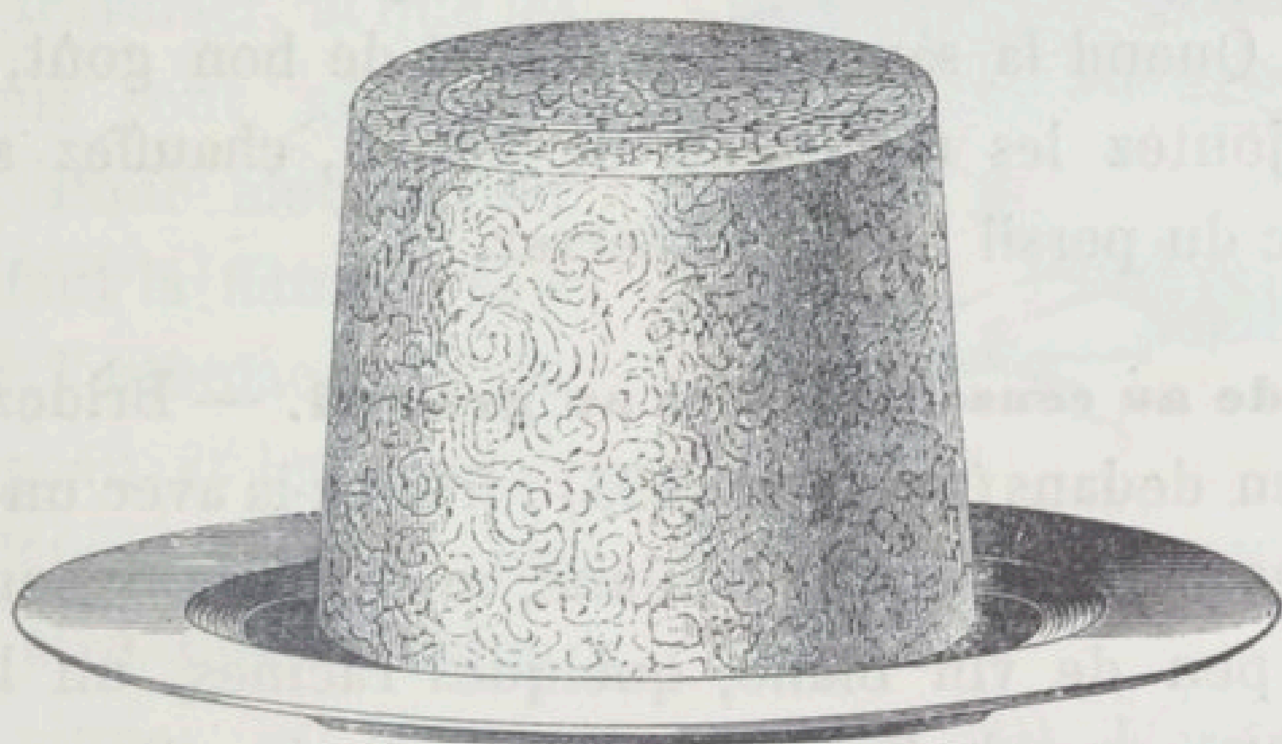


Fig. 193.

et 3 à 4 truffes crues, pelées, coupées en épaisses lames. Quand les poulets sont à moitié cuits, mouillez avec le quart d'un verre de vin blanc; faites vivement réduire celui-ci à glace, puis versez le ragoût dans une terrine.

D'autre part, beurrez un moule à timbale; saupoudrez-le au fond et autour avec des nouilles fraîchement émincées et bien jaunes; foncez alors le moule avec de la pâte brisée; masquez cette pâte avec une couche de hachis de porc frais (voir art. 41), pilé et fini avec quelques cuillerées de champignons hachés, une pincée de persil. Dressez le ragoût dans la timbale, en laissant le moins de vide possible; masquez-le également avec une

couche mince du hachis, et enfin avec une abaisse de pâte; soudez vivement cette pâte avec les bords de la timbale, puis poussez celle-ci à four modéré. Une heure après, sortez-la, renversez-la sur un plat; faites une ouverture ronde sur le haut; arrosez l'intérieur avec un peu de sauce brune ou de jus lié, réduit avec les parures de truffes.

672. Poulet sauté à la bonne femme. — Émincez un oignon et quelques carottes tendres; faites-les revenir dans une casserole plate, avec du beurre; ajoutez quelques morceaux de jambon cru ou petit-salé; quelques minutes après, ajoutez un poulet divisé en 5 ou 6 morceaux, une gousse d'ail non pelée et un bouquet garni; assaisonnez et cuisez les morceaux de poulet, en les retournant; quand ils sont à point, enlevez-les avec une fourchette, tenez-les au chaud. Saupoudrez les légumes avec une cuillerée à bouche de farine, et 2 minutes après, mouillez avec du vin blanc et du bouillon, de façon à obtenir une sauce légère; cuisez à feu vif pendant 8 à 10 minutes. Quand la sauce est courte et de bon goût, retirez le bouquet et l'ail; ajoutez les morceaux de poulet, chauffez sans ébullition, saupoudrez avec du persil haché, et servez.

673. Poularde au consommé dite au gros sel. — Bridez une poularde, avec les pattes en dedans (voir dess. 195); frottez-la avec un demi-citron, et bardez-la; cuisez-la dans un fonds blanc, avec du bon bouillon très-gras, mêlé avec un peu de vin blanc, quelques racines, un bouquet garni: tenez-la *vert-cuite;* quand elle est à ce point, égouttez une partie de la cuisson, dégraissez et panez-la, laissez-la à peu près refroidir, et clarifiez avec un filet de poule, un morceau de viande maigre de bœuf pilée, un œuf entier, en procédant comme pour le consommé. Passez le liquide à la serviette, faites-le réduire d'un tiers pour le rendre succulent, et liez-le avec une pincée de fécule délayée.

Égouttez la poularde, débridez, dressez-la sur un plat, versez le consommé autour, servez du gros sel à part.

Pour servir cette poularde à l'estragon, il faut faire une sauce blanche avec sa cuisson, et lui mêler des feuilles d'estragon blanchies.

674. Poularde aux huîtres. — Bridez une poularde, avec les pattes en

dedans, cuisez-la dans du bouillon non dégraissé. Avec la cuisson de la poularde préparez une sauce blonde.

D'autre part, faites pocher 5 à 6 douzaines d'huîtres (art. 32), égouttez-les sur un tamis, en conservant le mouillement; rafraîchissez, supprimez-en les barbes, tenez-les de côté. Tirez à clair la cuisson des huîtres, mêlez-la à la sauce, en tout ou en partie ; 20 minutes après, dégraissez bien la sauce, passez, et faites-la réduire au point voulu ; liez-la avec une liaison de 2 jaunes d'œuf; mêlez-lui les huîtres, et versez-la sur la poularde débridée, dressée sur un plat.

675. Poularde piquée et braisée, à la montglas (dess. 194). — La volaille et le gibier sont moins faciles à piquer que les viandes, par cette double raison, que les chairs sont plus difficiles à traverser, et que les lignes de lardons sont généralement inclinées. Pour bien piquer une volaille, il faut la flamber soigneusement sur l'estomac, afin de faire raidir la peau et les chairs; mais avant d'être piquées, les chairs doivent être bien froides. La méthode de piquer, est la même que celle déjà décrite (voir art. 33), la forme seule diffère.

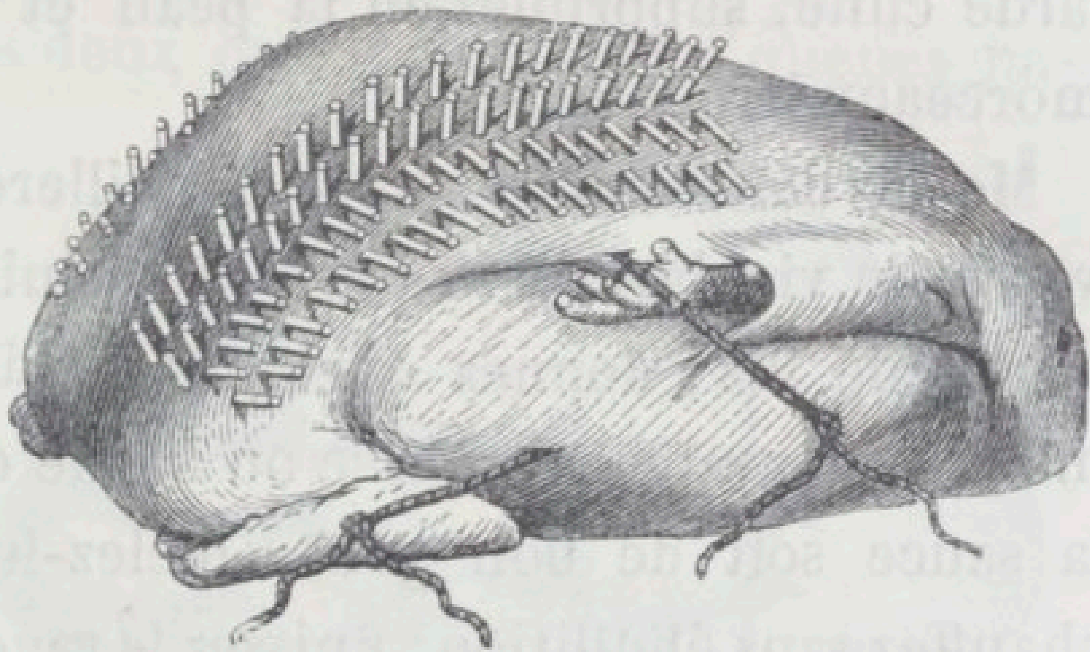


Fig. 194.

Avant d'être piquée, la poularde doit être vidée et bridée avec les pattes en dedans (voir dessin 194). Placez-la dans une casserole, foncée avec des débris de lard, et légumes émincés; faites-la cuire à court-mouillement, en la glaçant de belle couleur.

D'autre part, préparez une montglas (voir art. 66) composée avec de la langue à l'écarlate cuite, des truffes et des champignons; placez cette garniture dans une petite casserole, liez-la avec quelques cuillerées de bonne béchamel réduite. Égouttez la poularde, débridez-la, dressez-la sur un plat avec la montglas autour; passez la cuisson, dégraissez-la, et avec elle, arrosez la poularde.

676. Poularde bouillie. — Bridez une bonne poularde, avec les pattes en dedans, frottez-la sur ses surfaces avec les chairs d'un demi-citron, enveloppez-la avec des bardes minces de lard, emballez-la dans un petit linge. Faites bouillir une casserole d'eau ; une heure avant de servir, plongez la poularde dans le liquide, faites-la cuire sans que l'ébullition cesse d'être violente : il faut au moins 50 minutes. Au moment de servir, égouttez-la, déballez-la, débridez-la; et posez-la sur un plat chaud; dressez à chaque bout un bouquet de choux-fleurs, et de chaque côté, des tranches de petit-salé cuit; masquez très-légèrement l'estomac avec un peu de sauce au persil, envoyez le restant dans une saucière.

677. Émincé de poularde, aux tomates. — Prenez les chairs d'une poularde cuite, supprimez-en la peau et les parties nerveuses, divisez-les en morceaux irréguliers.

Mettez dans une casserole 2 cuillerées d'échalotes, ajoutez le tiers d'un verre de vinaigre, faites réduire celui-ci de moitié ; ajoutez la valeur de 2 verres de jus ; donnez quelques bouillons au liquide, puis liez-le légèrement avec un peu de sauce ou farine délayée ; faites réduire jusqu'à ce que la sauce soit de bon goût ; mêlez-lui alors les morceaux de poularde ; chauffez sans ébullition ; finissez le ragoût avec une pincée d'estragon haché, dressez-le et entourez-le avec une couronne de demi-tomates au gratin.

678. Ailerons de poulardes. — Flambez 12 ailerons de poulardes, désossez-les sans les ouvrir ; salez-les à l'intérieur ; emplissez le vide avec un peu de farce à quenelle crue ; cousez l'ouverture. Faites blanchir les ailerons à l'eau chaude, pendant quelques minutes, simplement pour les raidir ; égouttez-les aussitôt ; parez et épluchez-les avec soin ; rangez-les dans une casserole plate, foncée avec du lard et légumes émincés ; mouillez à couvert avec du bouillon non dégraissé, couvrez avec du papier beurré ; cuisez tout doucement.

Au moment de servir, égouttez les ailerons, dressez-les en buisson dans le centre d'une bordure de riz au gras, ou de risot, dressée sur un plat ; masquez avec un peu de bon jus lié ou de sauce blonde.

679. Foies de poulardes, en papillotes. — Choisissez 8 beaux foies

gras de poulardes, supprimez-en le fiel, plongez-les à l'eau bouillante, faites-les pocher sans ébullition; égouttez aussitôt qu'ils sont raffermis; divisez-les alors chacun en deux parties; assaisonnez avec sel et épices; masquez-les avec un peu de fines-herbes cuites, et enveloppez-les séparément dans des feuilles de papier coupées comme pour les côtelettes d'agneau, mais plus petites et huilées. Rangez les papillotes sur un gril, faites-les chauffer sur des cendres chaudes ou à la bouche du four doux, pendant 15 minutes, en les retournant, sans laisser noircir le papier. Dressez-les ensuite.

680. Chapon bardé, aux champignons (dess. 195). — Flambez et videz le chapon; emplissez-en l'estomac, soit avec une farce au pain, soit avec une farce à quenelle de veau, dans les deux cas, mêlez-lui les queues hachées de quelques champignons frais. Masquez l'estomac du chapon avec une large barde de lard, légèrement ciselée, ficelez, et placez-le dans une casserole; mouillez juste à hauteur avec du bouillon non dégraissé; ajoutez un bouquet d'aromates, quelques épices; cuisez-le à feu modéré, de 50 à 60 minutes; quand il est à point, retirez-le; avec la cuisson, préparez un peu de sauce blonde (voir art. 80); dégraissez-la, faites-la réduire avec la cuisson de quelques champignons; liez-la avec une liaison de 2 jaunes d'œuf.

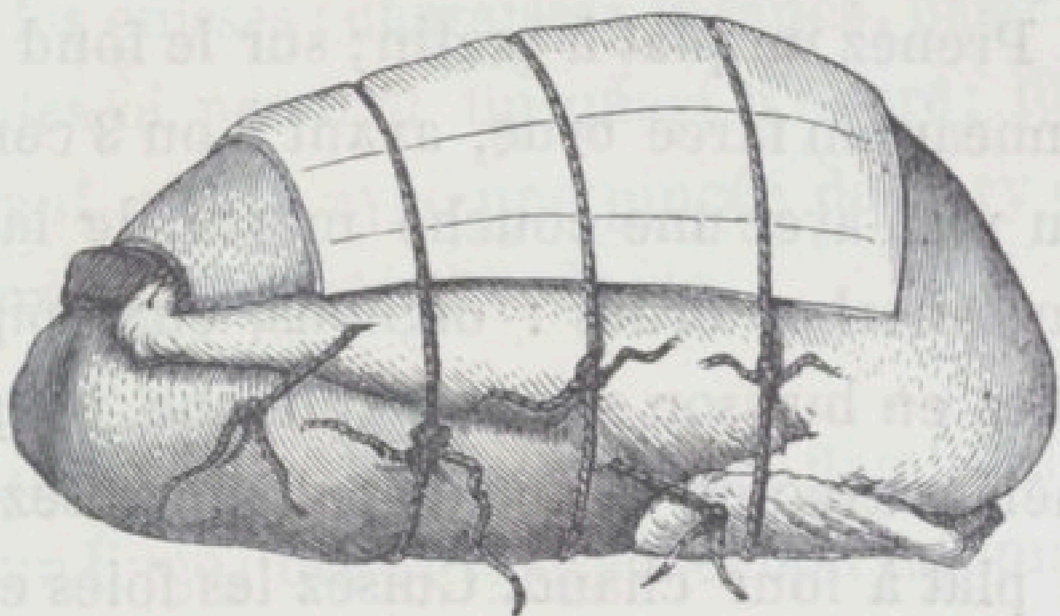


Fig. 195.

Au moment de servir, débridez le chapon, dressez-le sur un plat, entourez-le avec une garniture de champignons; arrosez avec la sauce, et servez.

681. Foies de poulardes, frits. — Supprimez le fiel à quelques bons foies de poulardes; assaisonnez, farinez, trempez-les dans des œufs battus, et panez-les; quelques minutes avant de servir, plongez-les à grande friture, en ayant soin de couvrir la poêle, car les foies font éclabousser la friture. Quand les foies sont cuits, égouttez-les, salez légèrement, dressez-les en buisson sur une serviette, avec des demi-citrons autour.

682. Foies de poulardes, sautés. — Choisissez quelques bons foies de poulardes, supprimez-en le fiel.

Hachez un oignon, mettez-le dans une casserole avec du beurre, faites-les revenir sans prendre couleur; ajoutez les foies et un bouquet garni d'aromates; assaisonnez, et sautez à feu vif, jusqu'à ce qu'ils soient bien atteints; retirez-les alors, et dressez sur un plat.

Versez dans la casserole un demi-verre de vin blanc et un peu de jus; faites réduire le liquide de moitié; liez avec un petit morceau de beurre manié avec de la farine et de la poudre de cary; versez aussitôt la sauce sur les foies, en la passant :

683. Gratin de foies de poulardes. — Choisissez une douzaine de foies gras de poulardes, sans fiel; divisez-les; assaisonnez, faites revenir à feu vif dans une poêle, avec du beurre afin de les raidir.

Prenez un plat à gratin; sur le fond et tout autour de ce plat, formez un anneau en farce crue, ayant 2 ou 3 centimètres de haut; masquez le centre du plat avec une couche mince de lard râpé, mêlé avec 2 cuillerées de fines-herbes crues : oignons, champignons et persil, hachés; dressez les foies en buisson sur cette couche, saupoudrez aussi avec des fines-herbes, mêlées avec de la mie de pain; arrosez avec du beurre fondu, puis poussez le plat à four chaud. Cuisez les foies et la farce pendant 10 à 12 minutes; en sortant le plat du four, égouttez-en la graisse; arrosez les foies avec quelques cuillerées de sauce brune, peu liée, mêlée avec le jus d'un citron et une pincée de persil haché.

684. Volaille au riz. *Desserte.* — Choisissez de bons morceaux de volaille cuite : dinde, poularde, chapon, poulet; parez-les en supprimant les os aussi bien que possible. — Hachez un oignon, faites-le revenir au beurre dans une casserole; quand il est de couleur blonde, mêlez-lui la quantité voulue de riz trié; remuez-le pendant 2 minutes, puis mouillez-le trois ou quatre fois sa hauteur avec du bouillon; assaisonnez avec sel et muscade; quand il est à peu près cuit, ajoutez les morceaux de volailles; couvrez et finissez de cuire le riz. Dressez alors la volaille sur le centre d'un plat, puis incorporez au riz, hors du feu, des petits morceaux de beurre et quelques poignées de parmesan rapé. Avec le riz masquez la volaille, et servez. —

En cuisant le riz, on peut lui mêler soit une pointe de safran, soit une pincée de poivre rouge d'Espagne, de Cayenne ou de cary.

685. Poule du pot-au-feu, au cary. — Une poule cuite dans le pot-au-feu, a le double avantage de contribuer pour une grande part à la perfection du bouillon, et d'offrir en même temps un mets très-présentable, pouvant être servi après le bœuf, sans beaucoup de peine, ni de dépense.

Cuisez dans le bouillon du pot-au-feu une bonne poule propre.

Une demi-heure avant de retirer la poule, préparez une petite sauce blonde (voir art. 80) ; mêlez-lui 2 cuillerées de poudre de cary ; quand elle est à point, passez-la à la passoire fine.

Débridez la poule, détachez-en les 2 cuisses, divisez-les chacune en deux parties, après en avoir supprimé les pattes ; coupez ensuite un filet de chaque côté de l'estomac, afin de pouvoir en faire 5 jolis morceaux ; rangez ceux-ci dans une casserole, ainsi que les cuisses ; dégraissez la sauce, passez-la sur les viandes ; faites mijoter celles-ci pendant un quart d'heure ; liez ensuite le ragoût avec 2 jaunes d'œuf, mêlés avec une pincée de cary et délayés avec un peu de crème, dressez sur une couche de riz.

686. Poule étuvée. — Choisissez une poule grasse et grosse, flambez-la, videz-la, essuyez-en l'intérieur avec un linge ; brisez le brechet de l'estomac avec la pointe du couteau, afin de l'enlever.

Préparez un hachis fin, avec moitié viande maigre de veau ou de porc, moitié lard, un morceau de jambon cru, une petite poignée de mie de pain ramollie et exprimée, une pincée d'oignon et une pincée de persil, hachés ; avec ce hachis, emplissez l'intérieur de la poule ; cousez-en l'estomac et l'ouverture opposée, bridez-la avec les pattes en dedans.

Faites fondre dans une marmite en terre, 250 grammes de lard haché ; ajoutez la poule, faites-la légèrement colorer sur toutes les surfaces. Ajoutez un bouquet de persil garni d'aromates, une gousse d'ail, une poignée de morilles ou de champignons secs, une grosse tomate coupée en quatre parties, quelques épices, et enfin, 2 pieds de veau désossés et cuits à l'eau pendant 20 minutes ; mouillez la poule avec un grand verre de vin blanc ; au premier bouillon, retirez la marmite sur des cendres chaudes, en

l'entourant jusqu'à moitié de hauteur ; couvrez-la avec une assiette ordinaire, à moitié pleine d'eau : pendant 3 à 4 heures, le liquide ne doit faire que frissonner; 2 heures après, ajoutez à la poule une quinzaine de petits oignons et une grosse carotte coupée, mais l'un et l'autre crus ; continuez l'ébullition au même degré, jusqu'à ce que les légumes et la poule soient cuits ; égouttez alors cette dernière, débridez et dressez-la sur un plat avec les légumes autour ; dégraissez la cuisson, passez-la et versez-la dans le plat.

687. Poule du pot-au-feu, à l'italienne. — Prenez une poule cuite dans la marmite, égouttez-la, divisez-la en six parties ; rangez celles-ci dans une casserole plate.

Faites revenir au beurre, dans une casserole, 3 cuillerées d'échalotes et oignons hachés ; ajoutez 2 poignées de champignons secs de Gênes, préalablement ramollis et hachés, un bouquet de persil garni d'aromates : quand les champignons ont réduit l'humidité, saupoudrez-les avec une pincée de farine ; mouillez-les avec un peu de vin blanc et du jus ; tournez la sauce jusqu'à l'ébullition, retirez-la sur le côté ; 10 minutes après, dégraissez-la, versez-la sur la volaille découpée ; ajoutez quelques cuillerées de maigre de jambon cuit, ou de la langue écarlate coupée en petits dés ; faites mijoter la volaille pendant 10 minutes ; finissez le ragoût avec une pincée de poivre, le jus d'un citron, et du persil haché ; dressez sur un plat.

688. Poule du pot-au-feu, en salade. — Après avoir cuit une poule dans le pot-au-feu, faites-la refroidir, divisez-la par membres ; supprimez la peau et les os des viandes, coupez celles-ci en petites parties irrégulières, pas trop minces : assaisonnez avec sel, poivre, huile et vinaigre.

Préparez une salade de légumes coupés en dés, représentant le double du volume de la volaille ; assaisonnez et liez-la avec un peu de mayonnaise à la gelée.

Décorez un moule à charlotte, au fond et autour, avec des cornichons, des betteraves et des blancs d'œuf cuits, en trempant à mesure ces détails dans de la gelée mi-prise ; chemisez ensuite le moule avec une épaisse couche de gelée ; emplissez le vide par couches alternées, de légumes et de volaille ; tenez le moule sur glace pendant une heure, trempez-le ensuite à l'eau chaude, et renversez la salade sur un plat.

689. Poule du pot-au-feu, en marinade. — Cuisez une bonne poule dans le bouillon de la marmite, laissez-la à peu près refroidir ; divisez-la en quatre ; supprimez la peau et les os, autant que possible, puis divisez chaque morceau en deux parties ; déposez-les dans une terrine, assaisonnez, saupoudrez avec du persil haché, arrosez avec le jus de 2 citrons ; faites-les macérer pendant une demi-heure ; 12 minutes avant de servir, trempez un à un chaque morceau dans de la pâte à frire, plongez-les à mesure à grande friture chaude ; quand la pâte est sèche, de belle couleur, égouttez-les, saupoudrez avec du sel, et dressez-les.

690. Poule du pot-au-feu, en pain. — Pilez les chairs d'estomac d'une poule cuite, ajoutez le tiers de leur volume de panade ; assaisonnez avec sel et muscade, incorporez-leur 4 à 5 cuillerées de bonne béchamel, et ensuite 8 jaunes d'œuf crus ; passez l'appareil au tamis ou à l'étamine ; déposez-le dans une terrine ; travaillez pendant 2 minutes avec une cuiller ; versez alors dans un petit moule à fond rond et à cylindre, préalablement beurré ; placez ce moule dans une casserole, avec de l'eau bouillante, arrivant jusqu'à moitié de sa hauteur ; faites pocher l'appareil au bain-marie, sans ébullition, pendant trois quarts d'heure ; retirez enfin la casserole hors du feu. Au moment de servir, sortez le moule, renversez le pain sur un plat ; masquez avec une sauce aux champignons.

691. Poule du pot-au-feu, en croquettes. — Cuisez une poule dans la marmite, laissez-la refroidir ; retirez-en alors les chairs de l'estomac, supprimez la peau et les nerfs ; coupez les chairs en petits dés ; mettez-les dans une terrine, ajoutez le quart de leur volume de champignons cuits. Avec ce salpicon et de la béchamel réduite, préparez un appareil comme pour croquettes, versez-le sur un petit plafond, faites-le refroidir.

D'autre part, cuisez 250 grammes de riz avec du bouillon, en le tenant peu cuit et consistant ; assaisonnez de bon goût, finissez-le avec 3 poignées de parmesan râpé, laissez-lui perdre sa plus grande chaleur. Divisez l'appareil en petites parties, enveloppez-les entièrement avec une chemise de riz, de façon à former des croquettes d'une égale dimension, soit rondes, soit en forme de poire ; trempez-les dans des œufs battus, panez-les, roulez-les ensuite sur la table saupoudrée avec de la mie de pain ; au moment

de servir, plongez-les à grande friture chaude ; quand elles sont de belle couleur, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

692. Abatis d'oie aux légumes. — Prenez 2 abatis d'oie, propres, c'est-à-dire, après en avoir retiré le fiel du foie et la poche du gésier ; tenez-les foies de côté ; flambez les ailerons et les pattes, divisez le cou et le gésier. Mettez les viandes dans une casserole, avec un peu de graisse d'oie fondue, 150 grammes de petit-salé coupé, 6 petits oignons, un bouquet garni, un peu de sel; faites-les revenir, en les tournant; quand elles sont bien colorées, saupoudrez avec une cuillerée de farine ; 4 à 5 minutes après, mouillez à couvert avec du bouillon ou de l'eau chaude ; tournez le liquide jusqu'à l'ébullition, retirez-le sur le côté ; cuisez les viandes pendant trois quarts d'heure, à feu très-doux.

Coupez en boules ou en forme de bouchons, à l'aide d'un tube à colonne, quelques bonnes carottes, autant de navets : si les carottes ne sont pas très-tendres, faites-les blanchir; faites revenir les navets à feu vif, dans une poêle avec du beurre, sel, une pincée de sucre. Mêlez les carottes et navets au ragoût, ajoutez une pincée de poivre blanc : les légumes et les viandes doivent se trouver cuits en même temps.

On peut aussi mêler au ragoût, des pommes de terres crues, coupées ; en ce cas, il faut les ajouter quand les autres légumes sont à moitié cuits. Douze minutes avant de servir, faites revenir les foies d'oie dans une poêle, avec du beurre ; assaisonnez, divisez et mêlez-les au ragoût; dressez celui-ci sur un plat, en supprimant le bouquet.

693. Escalopes de foie-gras, à la minute. — Prenez un bon foie d'oie, gras; séparez les deux parties, divisez-les en tranches de même épaisseur, et de même dimension; battez-les légèrement; parez, assaisonnez et farinez ; rangez-les à mesure dans une casserole plate, dont le fond est masqué avec du beurre épuré, bien chaud; cuisez les escalopes à bon feu, en les retournant; égouttez, et dressez-les en couronne sur un plat; masquez-les avec un peu de sauce brune, et servez.

694. Foie-gras clouté, à la toulouse. — Choisissez un beau foie-gras,

bien entier ; cloutez les deux parties avec un rang de truffes crues, coupées en filets, carrés d'un côté, pointus de l'autre. Assaisonnez le foie, masquez-le avec des bardes de lard, enveloppez-le ensuite dans du papier beurré, en le posant sur les parures des truffes ; placez sur un plafond à rebords, arrosez avec du beurre, faites cuire à four modéré pendant 35 à 40 minutes, en arrosant souvent le papier.

Au moment de servir, déballez le foie, dressez-le sur un plat, entourez-le avec une garniture composée de quenelles, de champignons, de truffes, etc. : deux espèces de garniture peuvent suffire. Masquez le fond du plat avec un peu de bonne sauce brune, envoyez le surplus dans une saucière.

Les garnitures énoncées peuvent être remplacées par une sauce périgueux ; en ce cas, la sauce est versée autour du foie-gras.

695. Pâtés et terrines de foie-gras de Strasbourg. — Les pâtés et les terrines de foie-gras sont d'une grande ressource pour les déjeuners ou dîners de maison bourgeoise, en ce qu'ils constituent un mets distingué, facile à se procurer, sans être obligé de le préparer soi-même, ce qui devient d'ailleurs difficile, si non impossible, dans une cuisine bourgeoise.

Pour servir les pâtés, à table il suffit de les ouvrir, en cernant le couvercle ; enlevez alors la graisse ou le lard du haut, puis coupez l'appareil intérieur soit avec une cuiller chaude, soit avec un couteau. Servez chaque partie coupée avec un peu de gelée hachée.

696. Crépinettes de foie de poulardes. — Pilez dans un mortier 4 à 500 grammes de chair à saucisses ; déposez-la dans une terrine ; ajoutez quelques cuillerées de fines-herbes cuites, ainsi que 200 grammes de truffes noires, crues, hachées ; assaisonnez de haut goût.

Prenez quelques bons foies de poularde ou du foie-gras ; divisez-les en tranches épaisses de forme carrée ayant de 5 à 6 centimètres de long ; masquez-les, à l'aide du pinceau, avec une couche de glace de viande, puis enveloppez-les soigneusement avec une couche de la farce préparée ; égalisez-les, farinez-les légèrement, trempez-les dans des œufs battus, et panez-les. Un quart d'heure avant de servir, faites chauffer du beurre ou du saindoux dans une casserole plate ou un plafond, rangez les crépinettes dedans, fai-

tes-les colorer des deux côtés, en les retournant; égouttez et dressez-les sur un plat chaud.

697. Oie confite aux tomates. — Mettez dans une casserole 2 ou 3 membres d'une oie confite, ainsi que quelques cuillerées de leur propre graisse; faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles soient à peu près cuites.

D'autre part, coupez, chacune en deux parties, une douzaine de bonnes tomates du Midi, retirez-en les semences, en pressant chaque moitié entre les mains; mettez-les dans une poêle avec la graisse de l'oie, et faites sauter les tomates à feu vif jusqu'à ce qu'elles aient réduit l'humidité; assaisonnez alors avec poivre et sel, ajoutez une pincée de persil, haché avec une pointe d'ail; versez dans la casserole de l'oie, et faites mijoter ensemble pendant quelques minutes; dressez aussitôt sur un plat chaud.

Quand la croûte d'un pâté de foie-gras est vide, elle peut encore être agréablement utilisée. J'indiquerai plus loin la manière de l'employer.

On sert les terrines de foie-gras, comme les pâtés, après en avoir retiré la graisse couvrant l'appareil ; mais, avant de les servir, il convient de les faire refroidir sur glace pendant quelques heures.

698. Oie, rôtie au four (dess. 196). — Il ne faut cuire à la broche que les oies jeunes et tendres; dès qu'elles sont avancées en âge, il est préférable de les faire rôtir au four ou à la casserole; en ce cas, il faut se garder de tenir les chairs vert-cuites, elles seraient dures; elles doivent être bien cuites.

Flambez une oie, videz-la avec soin, en mettant la graisse et les abatis de côté; essuyez attentivement l'intérieur.

Préparez un hachis de porc frais, ajoutez 2 oignons hachés, légèrement revenus, un morceau de mie de pain ramollie, une pincée de persil haché, 2 œufs entiers; assaisonnez. Avec ce hachis, emplissez le corps de l'oie; cousez-en les ouvertures, bridez, et placez-la dans un plat à rôtir, en fonte émaillée, de grandeur proportionnée, dont le fond est masqué avec la graisse de l'oie coupée; ajoutez quelques cuillerées d'eau chaude; salez l'oie, couvrez-la avec du papier beurré, faites-la rôtir à four modéré, en l'arrosant souvent, et la retournant : si elle est grosse, cuisez-la pendant

2 heures; quand elle est cuite, égouttez-la, débridez-la, dressez-la sur un plat; versez un peu de jus dans le plat à rôtir, faites-le bouillir, dégraissez et passez et servez-le séparément.

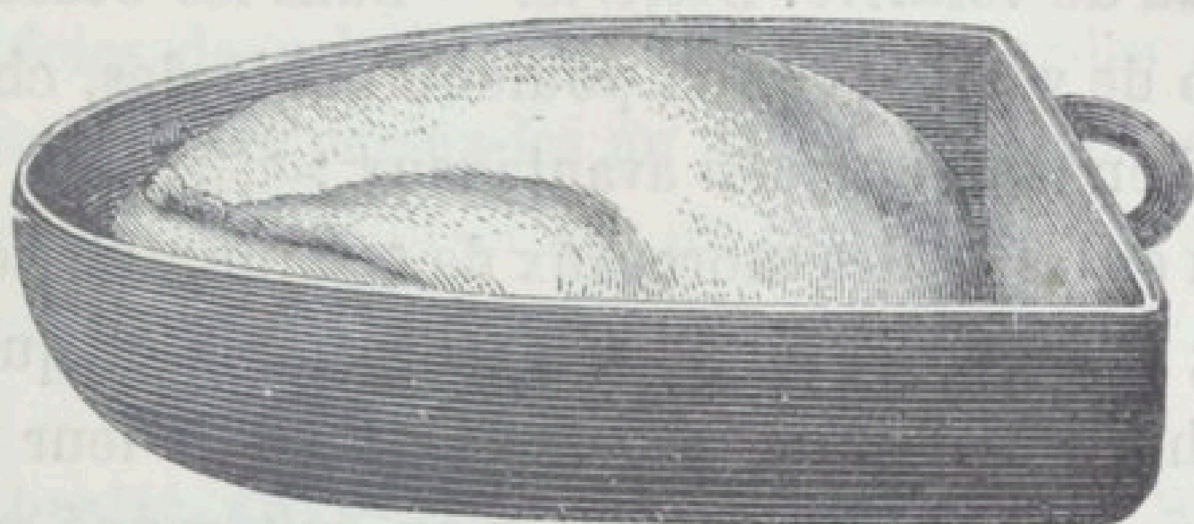


Fig. 196.

L'oie cuite au four peut être servie avec une garniture de marrons cuits au jus, de choux de Bruxelles, ou de choucroûte.

699. Pâté de foie-gras en bordure de gelée (dess. 197). — Quand on veut servir du pâté en bordure, il faut choisir une bonne terrine de foie-

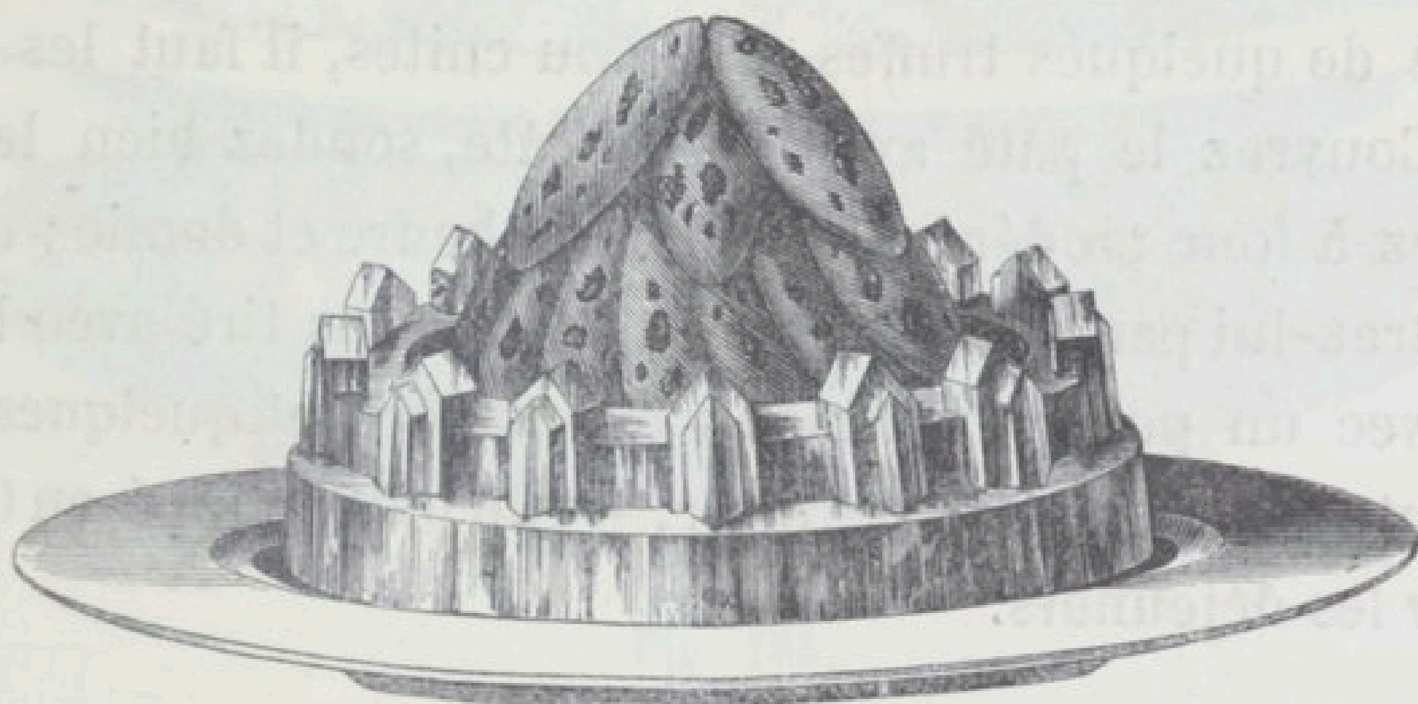


Fig. 197.

gras, et la tenir sur glace pendant quelques heures; puis enlevez la graisse du dessus, et découpez le pâté avec une forte cuiller en fer, en la trempant chaque fois dans de l'eau bien chaude; il faut surtout s'attacher à couper de jolis morceaux, pas trop minces, de forme allongée, et bombés d'un côté.

Faites prendre sur glace une bordure de belle gelée grasse, bien transparente (voir art. 88). Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le, et renversez la bordure sur un plat froid. Dressez

d'abord sur le centre, les morceaux les moins réguliers, et en dessus les morceaux les plus corrects, en formant une jolie pyramide.

700. Pâté-froid de volaille. *Desserte.* — Dans les occasions où l'on dispose de beaucoup de volaille cuite : poulets, poulardes, chapons ou dinde, voici la manière d'en tirer un parti avantageux :

Retirez la peau et les os des morceaux de volaille ; divisez-les, mettez-les dans une terrine ; saupoudrez avec un peu d'épices et quelques cuillerées de champignons hachés et cuits ; ajoutez un tiers de leur volume de petit-salé coupé en tranches, et du jambon cru ou cuit coupé en lardons.

Préparez un hachis de porc frais (voir art. 41) formant à peu près les deux tiers du volume des viandes qui sont dans la terrine ; pilez ce hachis, assaisonnez de haut goût, passez-le au tamis, et mêlez-lui quelques cuillerées de fines-herbes cuites. — Beurrez un moule à pâté, en fer-blanc, de forme longue ; foncez-le avec de la pâte brisée, puis masquez la pâte au fond et autour avec une couche du hachis, et dressez, dans le vide, les viandes de la terrine, par couches, en alternant chaque couche avec un peu de hachis. Si on dispose de quelques truffes crues ou cuites, il faut les distribuer à distance. — Couvrez le pâté avec de la pâte, soudez bien les jointures, dorez et cuisez à four modéré, pendant une heure et demie ; en le sortant du four, infiltrez-lui par le haut un peu de bon jus tiré avec les os de volaille, mêlé avec un peu de vin blanc ou madère et quelques feuilles de gélatine dissoute ; laissez bien refroidir. — Ce pâté, coupé en tranches, est excellent pour les déjeuners.

701. Caneton en salmis. — Cuisez un caneton dans une casserole, avec du beurre, sans autre mouillement ; tenez le foie de côté. Quand le caneton est à point, égouttez-le, découpez-le par membres ; parez ceux-ci, rangez-les à mesure dans une casserole. Mettez les parures dans la casserole où le caneton a cuit, ajoutez 2 verres de vin de Bordeaux rouge, un bouquet d'aromates, quelques parures de champignons ; couvrez la casserole, posez-la sur feu violent ; 5 à 6 minutes après, passez et dégraissez le liquide, liez-le avec un peu de beurre manié ou de sauce brune ; passez cette sauce sur les morceaux de caneton, tenez-les au chaud.

D'autre part, émincez 2 oignons, faites-les revenir avec du beurre, dans une casserole ; quand ils sont de belle couleur, assaisonnez, mouillez avec un peu de jus, et finissez de les cuire à feu très-doux. Ajoutez alors le foie du canard et 2 foies de volaille assaisonnés ; cuisez-les avec les oignons, puis pilez-les ensemble, et passez-les au tamis. Délayez cette purée avec la sauce du caneton ; dressez celui-ci sur un plat, masquez avec la sauce, entourez avec des croûtons de pain frits.

702. Canard braisé, garni (dess. 198). — Choisissez un gros et bon canard, vidé, bien propre ; emplissez le vide de l'estomac avec un peu de pâte à saucisse ; cousez la peau de l'estomac en dessous. Renversez les pattes

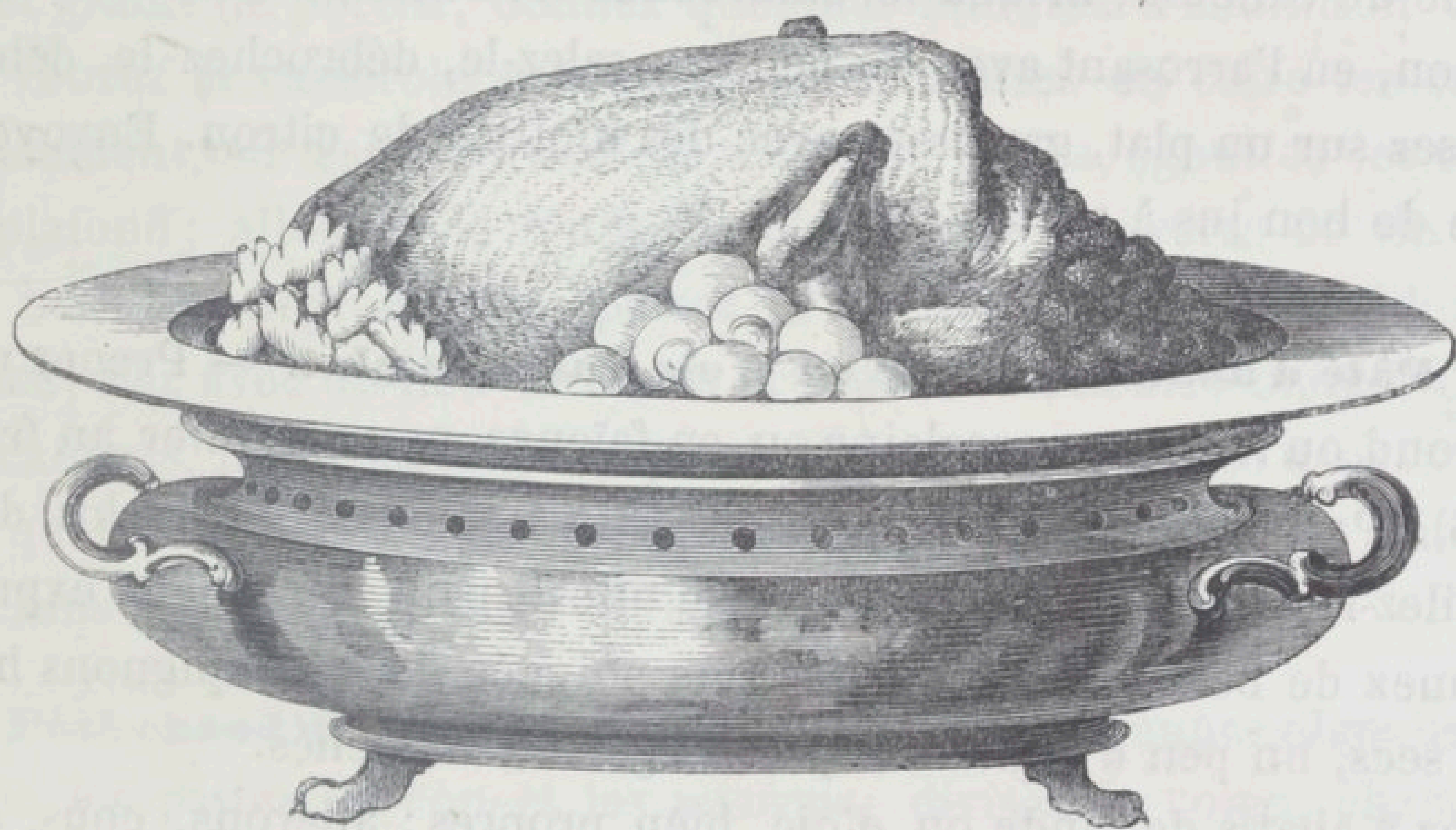


Fig. 198.

afin de les glisser le long du pilon ; bridez-les ensuite ; mettez le canard dans une casserole avec du beurre ou du lard fondu, faites-le légèrement colorer à feu modéré, en le retournant ; posez-le avec l'estomac en haut ; entourez-le avec quelques légumes ; assaisonnez et mouillez avec la valeur d'un verre de bouillon ; faites réduire le liquide à glace. Mouillez de nouveau à moitié de hauteur, ávec du bouillon et du vin blanc ; couvrez avec du lard ou du papier graissé, cuisez à feu très-doux. Quand le canard est cuit, la cuisson doit être réduit en demi-glace ; égouttez-le alors, débridez et dressez-le sur un plat ; passez le fonds, dégraissez et liez-le avec un peu de

bonne sauce brune. Entourez le canard avec une garniture composée ou simplement une garniture de légumes; arrosez-le avec un peu de sauce, envoyez le surplus dans une saucière.

Le plat est représenté par le dessin, posé sur un réchaud ; c'est une méthode que je recommande, pour tous les mets chauds qui doivent figurer sur table.

703. Caneton rôti. — Choisissez un bon caneton gras, flambez et videz-le ; hachez son foie et son gésier, avec un égal volume de lard frais ; assaisonnez le hachis, mêlez-lui une pincée d'oignon et de persil hachés, une poignée de mie de pain râpé, un jaune d'œuf; avec cet appareil, emplissez l'estomac du caneton, bridez-le, embrochez-le, donnez-lui 25 à 30 minutes de cuisson, en l'arrosant avec du beurre ; salez-le, débrochez-le, débridez-le; dressez sur un plat, garnissez avec des moitiés de citron. Envoyez une saucière de bon jus à part.

704. Pâté d'abatis de dinde ou d'oie dans un plat. — Prenez un plat creux, rond ou long, en porcelaine ou en faïence, pouvant aller au feu (voir art. 395). Prenez 5 à 600 grammes de pâte à saucisse ou hachis de porc frais ; pilez-le, mêlez-lui une poignée de mie de pain ramollie et exprimée ; assaisonnez de bon goût et ajoutez une poignée de champignons hachés, frais ou secs, un peu d'oignon et persil également hachés.

Prenez 2 abatis de dinde ou d'oie, bien propres ; ailerons, cous, gésiers et foies ; réservez les foies, mettez le restant dans une casserole avec du lard haché et 150 grammes de petit-salé coupé, un peu d'oignon, un bouquet garni ; assaisonnez et faites-les revenir pendant 10 minutes à bon feu, en les retournant ; mouillez avec un demi-verre de vin blanc, et faites-le réduire ; ajoutez les foies, et retirez les viandes du feu ; laissez-les à peu près refroidir. Masquez alors le fond du plat en faïence avec la moitié du hachis préparé; rangez les viandes dessus, et couvrez-les avec le restant du hachis. Masquez les bords du plat avec une bande en feuilletage, humectez la pâte, et couvrez le pâté, en procédant comme il est dit pour le pâté de bœuf (art. 395) ; dorez et cuisez-le au four ; en le sortant, infiltrez-lui par le haut, un peu de bon jus, et servez.

705. Canard au riz. — Videz un bon canard, lavez-le intérieurement avec de l'eau chaude, bridez-le et faites-le braiser (voir art. 30). Cuisez 4 à 5 kilogrammes de riz à l'italienne, avec quelques saucisses dedans, finissez-le, en lui incorporant la cuisson du canard, passée. Au moment de servir, dressez le canard sur un plat, entourez-le des deux côtés avec le riz et les saucisses.

706. Canards aux olives. — Videz deux canards, flambez et bridez-les, faites-les blanchir à l'eau bouillante pendant quelques minutes ; égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec du lard fondu, faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur ; mouillez alors à hauteur, avec du bouillon ; ajoutez un bouquet de persil garni d'aromates, un oignon, une carotte et grains de poivre ; donnez quelques minutes d'ébullition vive au liquide ; retirez la casserole sur feu modéré, finissez de cuire les canards tout doucement, en les retournant de temps en temps, égouttez-les ensuite sur un plafond ; allongez le fonds-de-cuisson avec un verre de vin blanc, faites-le bouillir, dégraissez-le, passez-le au tamis, faites-le réduire en demi-glace ; liez avec un peu de sauce brune ou du beurre manié. Découpez les canards, faites-les mijoter pendant quelques minutes dans la sauce, ajoutez quatre douzaines de grosses olives, sans noyaux et blanchies, chauffez sans ébullition ; dressez le ragoût sur un plat.

707. Pâté-chaud de pigeons. — Flambez et videz 3 jeunes pigeons, supprimez-en les pattes, le cou et les ailerons ; divisez le corps, chacun en quatre parties ; mettez celles-ci dans une casserole avec les ailerons et du lard haché ; faites-les revenir à bon feu ; ajoutez une pincée de poivre, peu de sel, 200 grammes de jambon cru, un bouquet garni d'aromates ; quand ils sont colorés, ajoutez une cuillerée d'oignon haché, une quinzaine de champignons crus, épluchés et coupés en deux ; sautez le ragoût pendant quelques minutes, mouillez avec le quart d'un verre de vin blanc ; quand le liquide est réduit, retirez la casserole, laissez refroidir les viandes.

Préparez le pâté, en procédant exactement comme il est dit pour le pâté-chaud de mauviettes. En le sortant du four, démoulez-le, dressez-le sur un plat ; ouvrez-le en dessus, en cernant le couvercle ; arrosez les viandes avec un peu de bon jus lié.

708. Crépinettes de pigeons. — Levez les filets de 4 pigeons, sans laisser les os d'aileron ; supprimez-en l'épiderme, fendez-les chacun en deux parties sur leur largeur; assaisonnez avec sel et épices, tenez de côté.

Avec les filets-mignons, les parures, les chairs des cuisses et un petit morceau de veau ou de porc frais, préparez un hachis; ajoutez son même volume de lard frais, haché, puis 2 ou 3 truffes, également hachées; assaisonnez l'appareil de haut goût, hachez-le encore; prenez-en ensuite une petite partie, roulez-la de la longueur des filets, aplatissez-la et masquez-la en dessus et en dessous avec 2 demi-filets de pigeons; préparez ainsi le restant des filets ; enveloppez-les séparément dans un carré de crépine de porc fraîche; roulez-les dans du beurre fondu; panez et faites griller à feu modéré pendant 18 minutes; dressez-les ensuite sur un plat, avec un peu de bon jus dessous.

709. Pigeons grillés à la crapaudine. — Flambez et videz 3 pigeons; bridez-les avec les pattes en dedans, puis fendez-les sur le dos d'un bout à l'autre, de façon à pouvoir les aplatir avec le couperet, après avoir enlevé en partie les os de la carcasse des deux côtés; assaisonnez, roulez-les dans du beurre fondu, puis dans la panure fraîche, et faites-les griller à feu modéré; servez-les avec un peu de bon jus réduit et des quartiers de citrons.

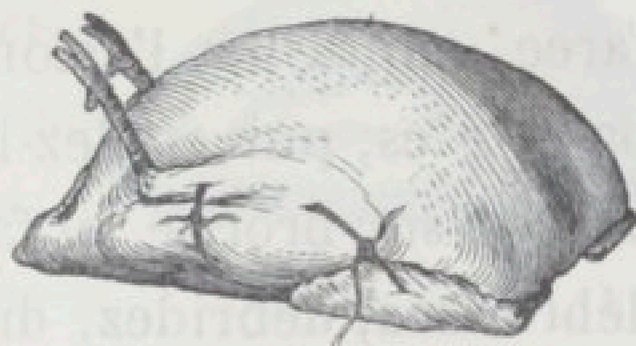
710. Pâté de pigeons dans un plat. — Prenez 3 ou 4 jeunes pigeons, videz et flambez-les; divisez-le en deux ou quatre parties; assaisonnez avec sel et poivre.

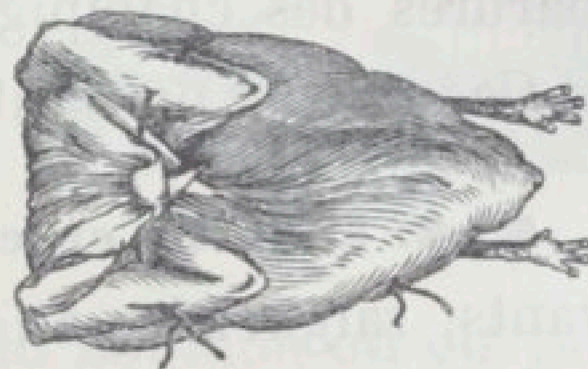
Masquez le fond d'un plat à tarte, avec quelques tranches minces de filet de bœuf ou rumsteak; assaisonnez avec sel et poivre; placez les morceaux de pigeons sur les viandes, ajoutez les ailerons, puis 6 jaunes d'œuf cuits; mouillez à peu près à hauteur avec du jus lié, froid, peu consistant.

Humectez les bords du plat avec de l'eau, masquez-les avec une bande mince de pâté; couvrez alors les pigeons et le plat avec une abaisse en feuilletage; terminez le pâté, en procédant comme il est dit art. 395 ; dorez-le, placez-le sur une plaque, cuisez-le pendant une heure et quart à four modéré, en ayant soin de couvrir le pâté avec du papier aussitôt qu'elle commence à se colorer.

711. Pigeons rôtis (dess. 199, 200). — On ne doit faire rôtir les pigeons que quand ils sont jeunes et tendres.

Flambez 3 ou 4 pigeons, videz-les; coupez le bout des pattes et des ailerons, enlevez le cou; remettez le foie à l'intérieur; bridez à duex brides, en repliant la peau de l'estomac (voir dess. 200); bardez-les avec du lard mince; ficelez et enfilez-les sur le côté, un peu en biais, avec une brochette; fixez celle-ci sur une broche; faites rôtir les pigeons à bon feu pendant 25 minutes, en les arrosant avec du beurre; quand ils sont cuits, salez-les, débrochez, débridez et dressez-les sur un plat, avec le lard sur la poitrine et du jus au fond du plat.


Fig. 199.


Fig. 200.

On fait rôtir les pigeons ramiers d'après la même méthode.

712. Timbale de pigeons. — Beurrez un moule à charlotte; foncez-le avec de la pâte brisée fine; masquez la pâte au fond et autour avec une couche mince de farce à quenelles de veau ou simplement de hachis de porc, pilé avec un petit morceau de panade.

Divisez, chacun en quatre parties, 2 ou 3 pigeons, jeunes, propres; coupez les pattes, brisez l'os de la cuisse. Faites fondre dans une casserole un peu de lard râpé, ajoutez 200 grammes de petit-salé coupé en gros dés, puis les morceaux de pigeon; faites-les revenir sur feu modéré, en les retournant; quand ils sont bien saisis, ajoutez un demi-verre de vin blanc, faites-le réduire à feu vif. Assaisonnez alors, et ajoutez une douzaine de champignons crus; arrosez avec quelques cuillerées de jus lié ou sauce légère, et cuisez encore 10 minutes sur feu doux; retirez-les alors du feu, laissez-les refroidir, puis rangez le tout dans la timbale; couvrez avec une couche de farce, et ensuite avec une abaisse de pâte, en la soudant avec soin; faites un petit trou sur le centre, et cuisez la timbale à four modéré, pendant une heure; en la sortant du four, renversez-la sur un plat, ouvrez-la sur le haut, introduisez à l'intérieur le restant de la sauce mêlée avec quelques petites quenelles pochées.

713. Pigeons farcis, aux champignons — Hachez 250 grammes de

petit-salé, ajoutez un égal volume de champignons ainsi qu'une pincée d'échalote et persil hachés, une poignée de mie de pain, un œuf entier; avec cette farce, emplissez l'estomac de 3 pigeons, préalablement vidés et bridés; bardez-les, puis enfilez-les sur le côté, avec une petite brochette en fer; fixez celle-ci sur broche, et faites rôtir les pigeons à bon feu pendant 25 minutes; débrochez, débridez, dressez sur un plat; masquez avec une garniture de champignons liée avec un peu de bonne sauce blonde, réduite avec les parures des champignons et un peu de vin.

Ces pigeons peuvent être servis avec une sauce périgueux ou sauce tomate.

714. Pigeons en compote ou au sang. — Choisissez 3 jeunes pigeons vivants, saignez-les au cou, en recueillant le sang; mêlez à celui-ci 2 cuillerées de vinaigre, afin de le maintenir liquide.

Plumez les pigeons, flambez-les, videz-les, bridez-les avec les pattes recourbées et rentrées en dedans; mettez-les dans une casserole, avec du beurre ou du saindoux, 200 grammes de petit-salé coupé en carrés, une quinzaine de petits oignons tendres; posez la casserole sur un bon feu, faites revenir les pigeons et les légumes, en les sautant jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur; salez légèrement, saupoudrez avec une poignée de farine; 2 minutes après, mouillez à couvert avec du vin blanc et du bouillon; ajoutez un bouquet garni, une pincée de poivre; faites bouillir la sauce pour la réduire de moitié; retirez-la sur le côté du feu. Au dernier moment, ajoutez les foies.

Quand les pigeons sont cuits, égouttez-les, débridez-les, dressez-les sur un plat, entourez-les avec les garnitures; enlevez le bouquet de la sauce, liez celle-ci avec le sang, mêlé avec 2 jaunes d'œuf; versez la sauce sur les pigeons, en la passant à la passoire fine.

715. Pigeons farcis et rôtis. — Faites imbiber dans du bouillon un morceau de mie de pain, exprimez-en aussitôt l'humidité; déposez-la dans une casserole, ajoutez un quart de son volume de graisse de bœuf hachée, quelques jaunes et un œuf entier; travaillez l'appareil avec une cuiller; assaisonnez avec sel, poivre, persil et oignons hachés. Avec cette farce, emplissez les pigeons; bridez-les, faites-les rôtir, en les arrosant avec du beurre.

716. Pigeons aux petits oignons (dess. 201, 202). — Bridez 3 pigeons tendres, avec les pattes repliées et rentrées sous la peau, d'après l'une ou l'autre des méthodes représentées par les deux dessins; mettez-les dans une casserole avec 150 grammes de lard haché et fondu, faites-les revenir pendant quelques minutes, ajoutez 3 douzaines de petits oignons crus; salez les pigeons et les légumes; retirez la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle; tenez-la ainsi jusqu'à ce que les pigeons soient cuits; débridez-les alors; dressez sur un plat, entourez avec les oignons.



Fig. 201.



Fig. 202.

Versez dans la casserole la valeur d'un demi-verre de bouillon ou du jus, faites bouillir le liquide; dégraissez, liez très-légèrement avec un petit morceau de beurre manié; passez cette sauce sur les pigeons.

717. Côtelettes de pigeons, en papillotes. — Flambez et videz 4 jeunes pigeons, coupez-les chacun en deux sur leur longueur; retirez tous les os de la carcasse, enlevez l'aileron; désossez le gras-de-cuisse, en ne laissant que le pilon; coupez alors la patte à la jointure, puis fendez la peau du pilon à moitié de hauteur; passez le doigt en dessous de la peau, afin de faire passer par cette ouverture, la patte repliée (voir dess. 201); battez légèrement les demi-pigeons avec le couperet, assaisonnez, faites-les légèrement revenir des deux côtés dans une casserole, avec du beurre.

D'autre part, préparez un appareil aux fines-herbes, composé avec échalotes, oignons, champignons, truffes, quelques cuillerées de jambon cuit, haché avec les foies cuits des pigeons; assaisonnez cet appareil, mêlez-le avec son même volume de lard frais, pilé, et une pincée de persil haché. Masquez alors les demi-pigeons, des deux côtés, avec une couche de cet appareil; ployez les côtelettes dans des demi-feuilles de papier huilées (voir dess. 158, 159); rangez les papillotes sur un gril dont la surface est masquée avec une feuille de fort papier huilé; faites-les chauffer sur des cendres chaudes ou à la bouche du four, pendant 12 à 15 minutes, mais sans noircir le papier; dressez ensuite sur un plat.

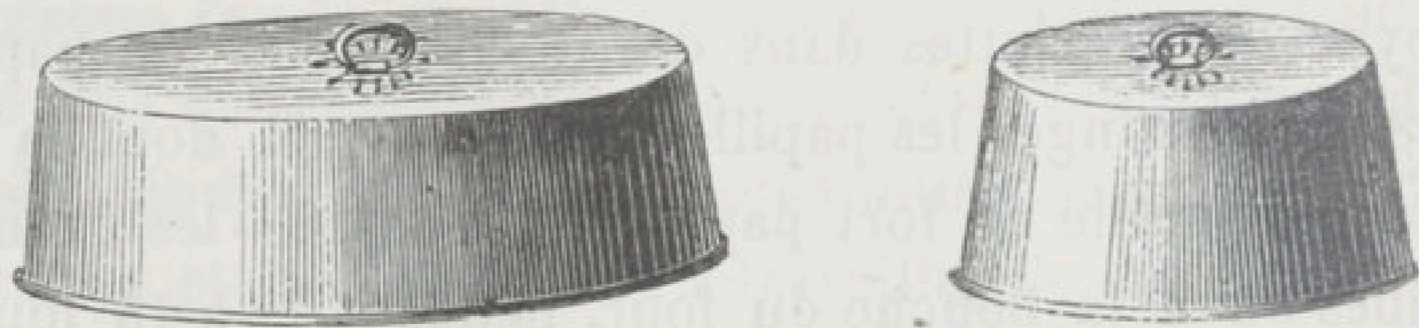
718. Filets de pigeons farcis. — Levez les filets de 5 pigeons, retirez-en

les filets-mignons, puis supprimez l'épiderme ; battez-les alors avec le manche du couteau humide, fendez-les sur le côté, afin de les ouvrir sans séparer les parties ; assaisonnez avec sel et épices.

Hachez les parures et les filets-mignons avec leur même volume de lard frais ; mêlez au hachis les foies des pigeons cuits et hachés, un petit morceau de maigre de jambon cuit, 3 à 4 cuillerées de fines-herbes cuites, composées avec oignons et échalotes, champignons et truffes ; liez l'appareil avec un peu de glace fondue ; aussitôt qu'il est refroidi, farcissez avec lui, les filets de pigeons ; appuyez-les légèrement, trempez-les aussitôt dans des jaunes d'œuf battus, mêlés avec un peu de beurre fondu ; panez-les, rangez-les sur le gril, cuisez-les à feu très-doux, pendant un quart d'heure, en les retournant ; dressez-les autour d'une garniture de chicorée au jus ou de petits-pois, en les alternant chacun avec un croûton de pain frit, glacé au pinceau.

719. Pigeonneaux à la provençale. — Videz et bridez 4 pigeonneaux avec les pattes en dedans (voir dess. 201), flambez-les, mettez-les dans une casserole en terre avec leurs abatis, un peu de saindoux ou du beurre, 200 grammes de petit-salé coupé en morceaux ; posez la casserole sur un bon feu, faites revenir les pigeons pendant 8 à 10 minutes ; ajoutez alors 3 oignons coupés, et un bouquet de persil ; salez les pigeons et les légumes, faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité ; couvrez la casserole, posez-la sur des cendres chaudes, mettez-en aussi sur le couvercle ; finissez de cuire ainsi les pigeons et les légumes, en les retournant.

Au dernier moment, retirez les pigeons, débridez-les, dressez-les sur un plat avec les légumes autour ; dégraissez la cuisson, mêlez-lui un peu de bon jus, versez sur les pigeons, en le passant. — Les deux dessins ci-après représentent des cloches pour couvrir les plats.



720. Pâté-chaud de mauviettes (dess. 203, 204). — Désossez 25 à 30 mauviettes ; assaisonnez à l'intérieur, emplissez-les tour à tour avec un peu

de farce de gibier au lard; donnez-leur une forme ronde, attachez-le avec du fil, puis faites-les très-légèrement revenir dans une casserole avec du lard fondu; assaisonnez, laissez refroidir.

Faites revenir avec du lard, 300 grammes de foie de veau émincé, ajou-

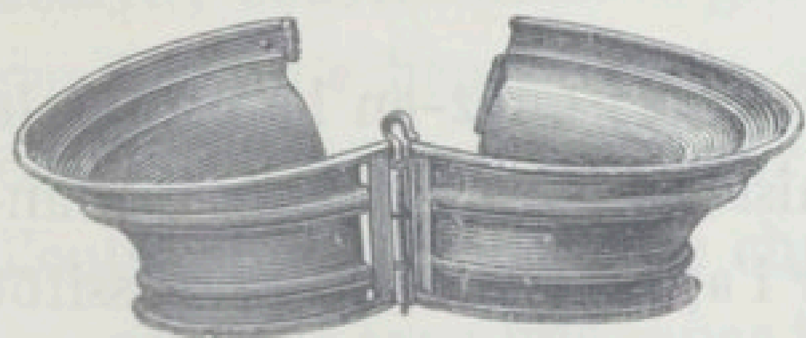


Fig. 203.

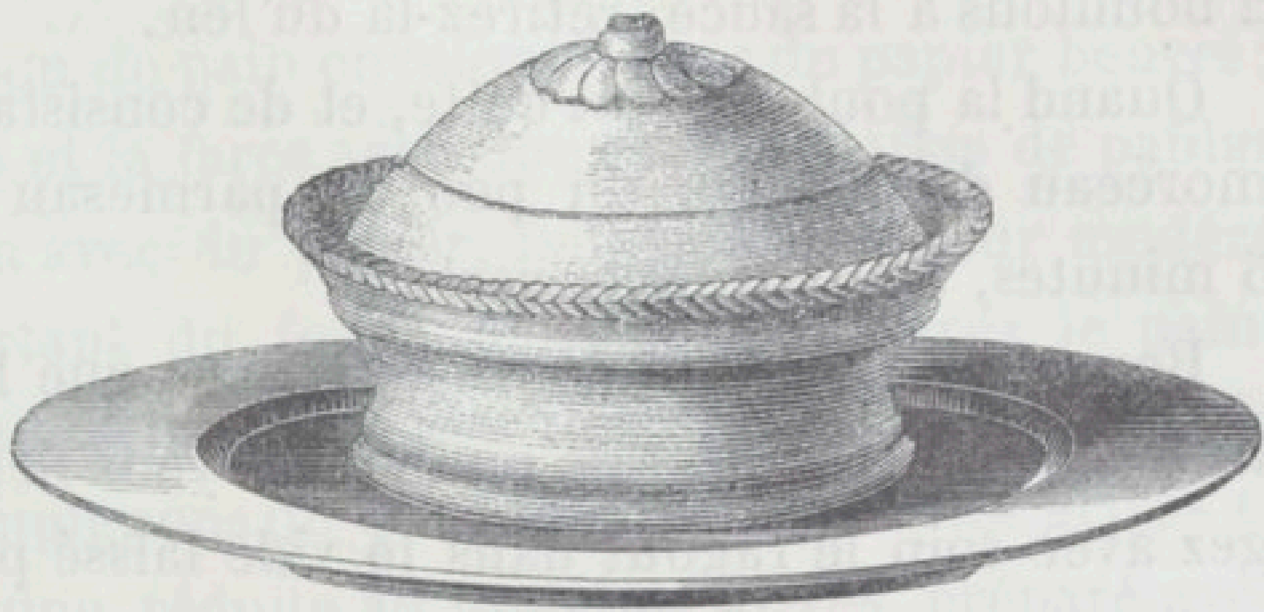


Fig. 204.

tez les foies des mauviettes; assaisonnez, laissez refroidir; pilez et passez au tamis.

Beurrez un moule à pâté, de forme basse; foncez-le avec de la pâte brisée. Masquez le fond et le tour de la caisse en pâte, avec une couche de farce: elle doit être épaisse au fond; sur cette couche, rangez une couche de mauviettes débridées; emplissez le moule, en alternant la farce et le gibier. Formez un dôme au-dessus du niveau des bords; couvrez ce dôme avec une abaisse ronde de pâte, soudez-la sur les côtés; coupez les deux abaisses, pincez-les régulièrement. Ornez le dôme avec quelques petites feuilles imitées en pâte; faites une petite ouverture sur la partie supérieure du pâté, poussez-le au four; 10 minutes après, couvrez-le avec du papier, cuisez-le pendant une heure et demie: il doit se trouver cuit au moment d'être servi; dressez-le sur un plat. Cernez le dôme, enlevez le dessus, versez dans l'intérieur la valeur de 2 à 3 décilitres de sauce brune, préparée avec les carcasses des mauviettes, remettez le couvercle au pâté, servez aussitôt.

721. Alouettes à la pouleinte. — Préparez un appareil de pouleinte dans les conditions prescrites au chapitre des Farinages.

Dans l'intervalle, flambez et videz 2 douzaines d'alouettes, mettez-les dans une casserole avec du beurre et 200 grammes de jambon coupé en petits dés; faites-les revenir à feu vif, en les sautant; quand elles sont à

moitié cuites, ajoutez 4 truffes noires, coupées en tranches ; mouillez avec quelques cuillerées de vin blanc, assaisonnez légèrement. Couvrez la casserole, faites réduire le liquide à feu vif ; les alouettes doivent alors se trouver cuites ; arrosez avec un peu de sauce brune ou du jus lié, donnez 2 bouillons à la sauce, retirez-la du feu.

Quand la pouleinte est cuite, et de consistance voulue, finissez-la avec un morceau de beurre, un peu de parmesan râpé ; laissez reposer pendant 5 minutes, à casserole ouverte.

Beurrez un moule à dôme plus large que haut, masquez-en le fond et le tour avec une couche de pouleinte ayant l'épaisseur d'un centimètre ; rangez avec soin le ragoût dans le vide laissé par l'appareil, masquez aussitôt avec une autre couche de pouleinte ; 10 minutes après, renversez le moule sur un plat, masquez la pouleinte avec un peu de bonne glace de viande fondue.

722. Mauviettes au riz. — Mettez dans une casserole 2 douzaines de mauviettes vidées et flambées ; ajoutez un morceau de beurre ; faites-les revenir vivement pendant 6 à 7 minutes ; égouttez-les alors sur un plat, en laissant la graisse dans la casserole.

Coupez en dés 200 grammes de jambon cru, mettez-le dans la casserole avec la graisse, faites revenir pendant quelques secondes ; ajoutez 2 verres de riz trié, mais non lavé ; puis mouillez le riz avec la valeur de 4 à 5 verres de bouillon, faites bouillir le liquide ; 8 minutes après, additionnez les mauviettes, une petite pincée de piment en poudre, un petit bouquet garni, 4 cuillerées de purée de tomates ; couvrez la casserole, retirez-la sur le côté ; quand le riz est cuit, dressez sur un plat avec les mauviettes, en retirant le bouquet.

723. Gratin de grives. — Désossez complétement 8 à 10 grives, assaisonnez à l'intérieur. Avec leurs intestins, quelques foies de volaille et un peu de lard, préparez un gratin, passez-le, mêlez-le avec son même volume de lard haché, autant de farce ordinaire de veau, quelques cuillerées de fines-herbes cuites ; divisez cette farce en autant de parties que de grives, posez-en une sur chacune d'elles ; enfermez la farce, en repliant la peau, et en donnant aux grives une forme allongée et plate.

Avec 250 grammes de pâte brisée ordinaire, faites une abaisse ronde ; posez-la sur un plafond, coupez-la régulièrement du diamètre du plat destiné à l'entrée ; sur cette pâte, dressez les grives en couronne serrée, en les posant presque debout ; soutenez-les en dehors et en dedans avec de la farce, masquez-les avec des bardes minces de lard, puis emplissez exactement le cylindre avec un tampon de pain enveloppé dans du papier beurré; entourez la couronne de grives et la farce avec une bande épaisse de papier beurré ; couvrez aussi le gratin avec du papier, faites cuire à four modéré pendant une heure ; en le sortant du four, déballez-le ; enlevez le pain, épongez la graisse, et glissez le gratin sur un plat ; dressez dans le centre de l'entrée une garniture de champignons ou de truffes ; masquez les grives et la garniture avec une sauce brune, réduite au fumet de grives, préparé avec les carcasses.

724. Grives bardées, rôties (dess. 205). — Flambez 6 grives, retirez-en le gésier, croisez les deux pattes sur l'arrière, accrochez-les à la partie inférieure

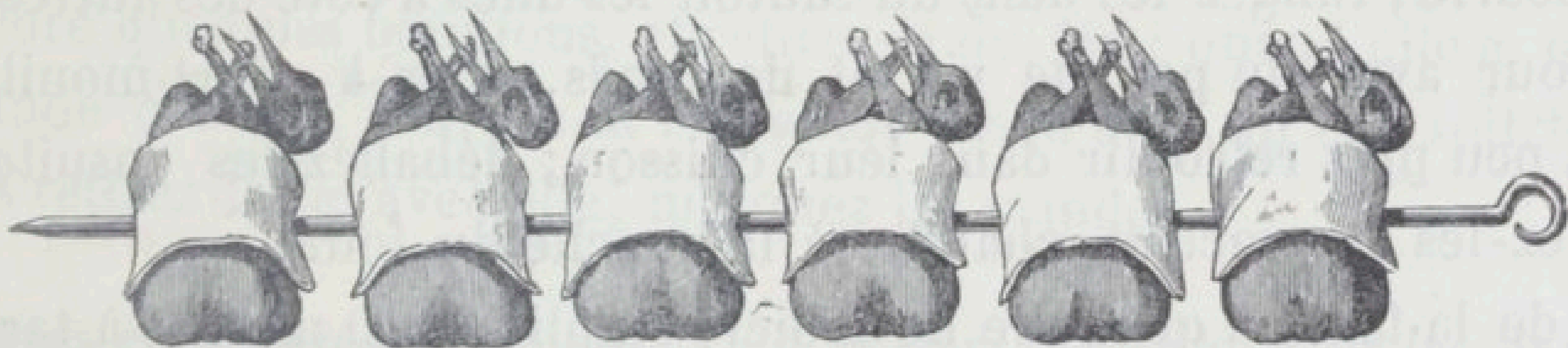


Fig. 205.

du bec, bardez-les, enfilez-les par le travers à une brochette en fer, fixez celle-ci sur broche ; arrosez les grives avec un peu de beurre, faites-les rôtir à bon feu pendant 12 minutes, avec des tranches de pain rangées dessous, dans la lèchefrite ; au dernier moment, salez-les ; dressez les croûtes sur un plat et les grives dessus.

725. Salmis de grives. — Faites rôtir 7 à 8 grives, sans les vider ; quand elles sont à point, divisez-les chacune en deux parties ; parez chaque moitié, rangez-les dans une casserole, glacez et tenez-les au chaud ; réservez les intestins. Mettez les parures dans une casserole avec quelques aromates, un peu de jus et de vin blanc ; couvrez la casserole, donnez quelques minutes d'ébullition au liquide, passez au tamis.

Versez dans une casserole, la valeur d'un verre et demi de sauce brune, faites-la réduire, en la tournant, et lui incorporant, peu à peu, le fumet tiré avec les parures; quand elle est liée à point, versez-la sur les grives.

D'autre part, mettez dans une casserole les intestins et les foies des grives, 2 ou 3 foies de volaille et du lard coupé ; assaisonnez, faites revenir à feu vif; pilez et passez ; mêlez un peu de glace à cette purée, et avec elle, masquez 8 à 10 petits croûtons de pain, coupés ronds ou ovales, frits au beurre, en observant de faire légèrement bomber l'appareil ; glacez la purée au pinceau, tenez les croûtons à la bouche du four. Au moment de servir, dressez les moitiés de grives sur un plat, masquez-les avec la sauce ; dressez autour les croûtons farcis.

726. Petits pâtés-chauds de grives. — Désossez 10 petites grives ; assaisonnez à l'intérieur, masquez-les avec une mince couche de bonne farce (voir art. 724) ; placez sur le centre de chaque grive, un morceau de truffe crue, roulez-les ensuite de forme ronde, entourez-les avec une bande de papier beurré ; rangez-les dans un sautoir les unes à côté des autres, cuisez-les au four avec un peu de vin et de fonds, mais à court-mouillement ; laissez à peu près refroidir dans leur cuisson ; déballez-les ensuite, parez-les, glacez-les au pinceau, chauffez à la bouche du four.

Avec de la farce à quenelle de gibier, emplissez 10 moules à tartelettes, foncés avec de la pâte ; rangez-les sur un plafond ; couvrez-les avec un rond de papier beurré, cuisez à four doux pendant 25 minutes ; en les sortant du four, creusez-les légèrement ; puis, posez sur chacun d'eux une galantine de grives ; masquez celle-ci avec un peu de bonne sauce réduite ; puis dressez-les sur un plat.

727. Chaufroix de grives (dess. 206). — Désossez une douzaine de grives ; assaisonnez, emplissez-les avec un hachis de porc frais, mêlé avec moitié de son volume de gratin de foie de volaille dans lequel il entre une partie des intestins des grives. Remettez les grives en forme, entourez-les d'une bande de papier, rangez-les sur le fond d'une casserole plate ; couvrez avec du lard, arrosez avec un peu de bon fonds non dégraissé, et cuisez à four modéré.

Quand les grives sont froides, déballez-les, parez-les de forme égale, et masquez avec une sauce chaufroix brune ; rangez-les à mesure sur une

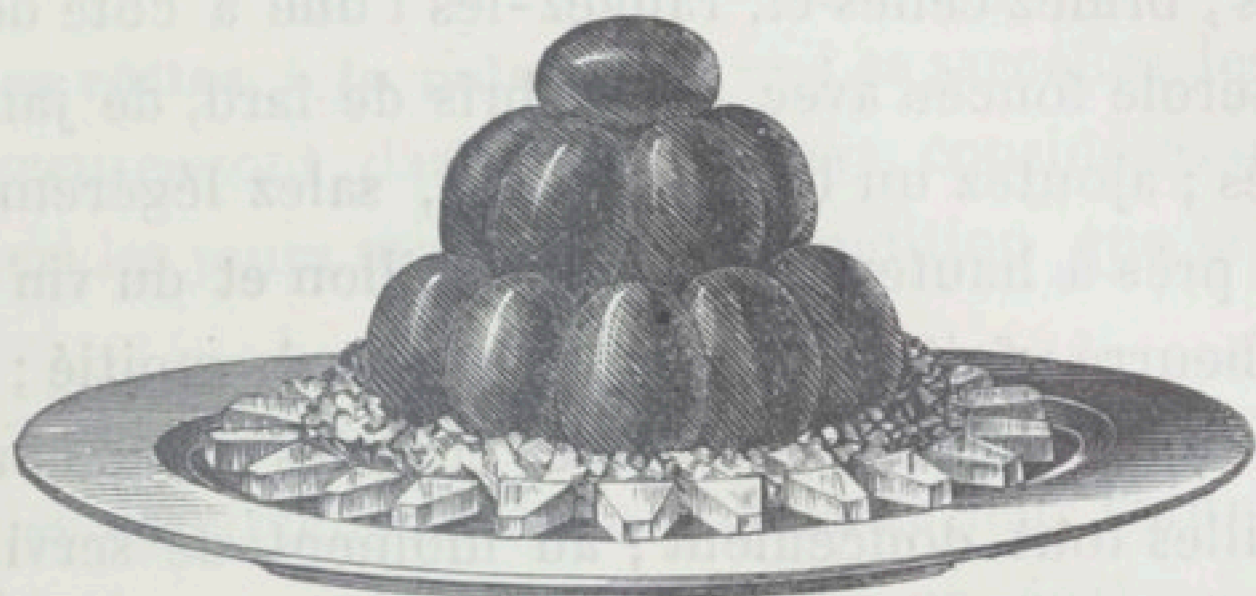


Fig. 206.

plaque ; quand la sauce est froide, parez-les et dressez-les en pyramide sur un fond en bois masqué avec du papier blanc. Entourez-les d'abord avec de la gelée hachée, puis avec des croûtons de gelée.

Sauce chaufroix — Mettez dans une casserole 3 à 4 décilitres de sauce madère bien dépouillée ; mêlez-lui moitié de son volume de gelée d'aspic ; donnez encore quelques bouillons, et retirez-la du feu ; quand elle a perdu sa plus grande chaleur, tournez-la sur glace jusqu'à ce qu'elle soit liée à point ; alors retirez-la, et avec elle, masquez les viandes.

728. Grives en caisses. — Videz 5 à 6 grives, supprimez-en les pattes ; désossez les estomacs, emplissez-les avec un peu de lard râpé, mêlé avec des fines-herbes cuites ; bridez et mettez dans une casserole avec un peu de lard fondu ; faites-les revenir à bon feu ; quand elles sont saisies, égouttez-les. Mettez alors dans la même casserole, une cuillerée d'oignon haché, les intestins des grives et 2 ou 3 foies de volaille ; faites revenir à feu vif ; assaisonnez, pilez et passez au tamis. Mêlez cette purée avec son même volume de lard haché, et un tiers de jambon cru. Avec cet appareil, masquez le fond de 7 à 8 petites caisses en papier, plissées, de forme ovale, préalablement huilées et rangées sur un plafond ; posez dans chaque caisse une grive débridée ; couvrez celle-ci avec une petite barde de lard, poussez le plafond à four doux ; 8 à 10 minutes après, placez-le sur un trépied ; enlevez ensuite le lard, masquez les grives au pinceau avec un peu de glace ou de sauce, tenez-les au four encore 2 minutes, puis dressez.

729. Cailles à la macédoine. — Videz et flambez 7 à 8 cailles ; assaisonnez les foies, mêlez-les avec un peu de lard haché, remettez-les dans le corps des cailles ; bridez celles-ci, rangez-les l'une à côté de l'autre, sur le fond d'une casserole foncée avec des débris de lard, de jambon, quelques légumes émincés ; ajoutez un bouquet garni, salez légèrement les cailles ; mouillez à peu près à hauteur avec du bouillon et du vin blanc, couvrez avec un papier beurré ; faites réduire le liquide de moitié ; retirez alors la casserole sur feu modéré avec des cendres chaudes sur le couvercle, finissez de cuire les cailles tout doucement ; au moment de servir, égouttez-les, débridez et glacez au pinceau ; passez leur cuisson, mêlez-la avec un peu de béchamel ; faites réduire la sauce, jusqu'à ce qu'elle soit liée à point et succulente ; mêlez-lui alors une petite macédoine de légumes de la saison, aussi variés que possible (voir art. 114), versez la macédoine dans un plat creux, dressez les cailles en rosace sur les légumes.

730. Cailles au riz. — Flambez et videz 8 à 10 cailles grasses ; bridez-les avec les pattes en dedans, mettez-les dans une casserole, avec du saindoux et 200 grammes de petit-salé coupé en petits dés ; faites-les revenir vivement, en les sautant ; quand elles sont aux trois quarts cuites, mouillez avec la valeur de 2 verres de bon bouillon ; ajoutez un bouquet de persil, une feuille de laurier, une pointe de safran et un peu de cayenne ; donnez quelques bouillons au liquide ; ajoutez 300 grammes de riz trié et lavé ; 3 minutes après, couvrez la casserole, retirez-la aussitôt sur le côté du feu ou à la bouche du four modéré, et finissez de cuire ainsi le riz ; enlevez alors le bouquet ; dressez le riz sur un plat et les cailles autour.

731. Cailles de vigne, rôties. — La caille n'est vraiment exquise qu'en automne, quand elle trouve à la fois du grain dans les champs et du raisin sur les vignes ; c'est alors qu'elle acquiert cet embonpoint naturel et non artificiel qui fait si bien ressortir l'arome délicat de sa chair.

Flambez 6 cailles, videz-les, remettez leurs foies dans le corps ; traversez-les sur les cuisses avec une petite brochette, en les alternant avec une petite tranche de pain, coupée sur la mie ; fixez la brochette sur une broche par les deux bouts ; beurrez les cailles au pinceau, faites-les rôtir à bon feu, en les arrosant : 10 minutes suffisent ; salez et débrochez-les, dressez-

les sur un plat chaud; arrosez avec la graisse de la lèchefrite, entourez avec des citrons coupés.

732. Sarcelles rôties, à la polonaise. — Les sarcelles, les canards de rivière et les macreuses sont, dans bien des pays, considérés comme un mets pouvant être servi les jours maigres, à la condition que le gibier soit préparé à l'huile.

Plumez 3 ou 4 sarcelles, videz-les, lavez-les intérieurement, essuyez-les. Hachez les foies de sarcelles avec le double de leur volume de lard frais; déposez le hachis dans une terrine, mêlez-lui un égal volume de champignons hachés, une poignée de mie de pain, sel, poivre, oignons, persil haché; liez l'appareil avec un œuf, et avec lui, emplissez les sarcelles; mettez-les dans une terrine, arrosez avec la valeur d'un verre de marinade cuite; faites-les macérer pendant une heure.

Vingt minutes avant de servir, égouttez les sarcelles, mettez-les dans un plat à rôtir, avec du beurre; poussez à four modéré, faites-les cuire, en les arrosant et les retournant; quand elles sont à peu près à point, mouillez avec la valeur d'un verre de crème aigre; au moment de servir, débridez et dressez sur un plat; passez alors leur cuisson au tamis dans une casserole, faites-la réduire, en la tournant et lui incorporant, peu à peu, une partie de la marinade tenue en réserve. Quand la sauce est liée à point, versez sur les sarcelles, en la passant à la passoire fine.

733. Sarcelles aux olives. — Videz et lavez 2 ou 3 sarcelles, épongez-les à l'intérieur avec un linge, mettez-leur un bouquet de persil et aromates dans l'intérieur du corps, masquez-en l'estomac avec une barde de lard ou du papier huilé; traversez-les alors sur le côté, avec une brochette en fer; fixez celle-ci sur broche, faites rôtir les sarcelles à feu vif pendant 14 à 15 minutes; quand elles sont cuites, déballez-les, découpez-les, chacune en quatre parties, dressez sur un plat, avec les filets en dessus; masquez avec une sauce brune mêlée avec des olives.

734. Poules d'eau rôties. — Les poules d'eau qui se nourrissent le long des ruisseaux à eaux vives, constituent un gibier très-délicat, aussi estimable que la bécasse; il n'en est pas de même quand ces oiseaux vivent dans des

lieux marécageux, aux eaux putrides ; leur chair contracte alors un goût de poisson, qui la rend désagréable.

Dans le premier cas, cuisez les poules d'eau comme les bécasses, sans les vider, et avec des tranches de pain dessous. Quand les poules d'eau ont contracté le goût poissonneux, videz-les et emplissez le corps avec une farce au pain, mêlée avec de l'oignon et persil, hachés ; traversez-les avec une brochette, faites-les rôtir à la broche pendant 15 à 18 minutes.

735. Pâté-chaud de pluviers, dans un plat. — Flambez 3 ou 4 pluviers, videz-les, coupez-les chacun en deux parties ; assaisonnez avec sel et poivre. Masquez le fond d'un plat à tarte, avec quelques tranches minces de jambon cru ; saupoudrez avec un petit oignon haché; rangez les moitiés de pluviers dessus, entourez-les avec quelques champignons crus, et 2 ou 3 œufs durs coupés en deux ; mouillez le gibier à moitié de hauteur avec un peu de jus refroidi ; couvrez le pâté avec une abaisse en rognures de feuilletage ou en pâte brisée fine, en procédant comme il est dit art. 52. Posez le pâté sur un plafond, cuisez-le pendant une heure à four modéré; couvrez avec du papier aussitôt que la pâte est colorée ; en sortant le pâté du four, posez-le sur un plat.

736. Salmis de pluviers. — Supprimez la poche et le gésier à 4 pluviers, flambez-les, bridez-les sans les vider ; bardez-les, faites-les rôtir à la broche, ou au four ; quand ils sont cuits, divisez-les chacun en quatre parties, supprimez-en la peau et les os superflus, rangez-les dans une casserole, en posant les os en dessous et les filets sur le haut; glacez au pinceau, et tenez-les au bain-marie.

Avec les carcasses des pluviers, préparez un peu de fumet de gibier, et finissez le salmis comme celui de grives (art. 725). Au moment de servir dressez les pluviers en buisson sur un plat, masquez avec la sauce, entourez avec les croûtons.

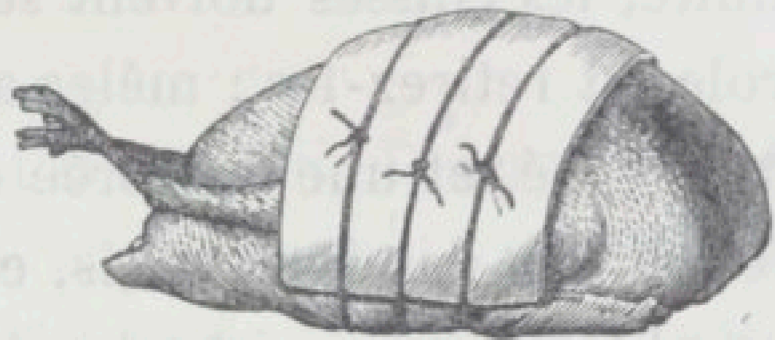
Flambez 2 ramiers ; videz-les, bardez-les largement; faites-les rôtir à la broche avec des tranches de pain dans la lèchefrite. — On peut aussi faire rôtir les ramiers à la casserole ou au four.

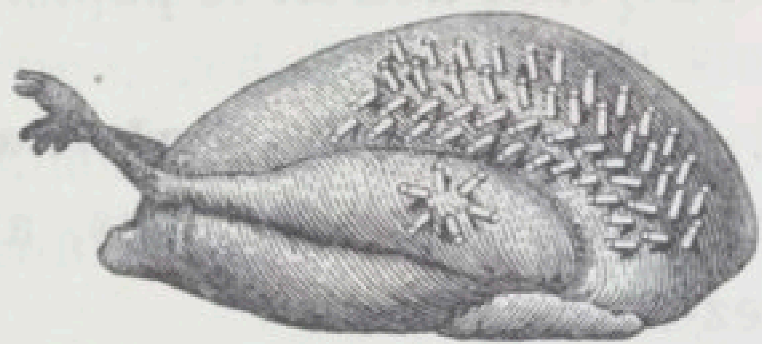
737. Perdreaux aux olives. — Videz 2 perdreaux, bridez-les avec les

pattes en dedans; flambez et piquez-les avec du lard sur l'estomac; placez-les dans une casserole foncée avec des débris de lard, aromates et légumes émincés; mouillez à hauteur des cuisses avec du vin et du jus, cuisez à bon feu avec des cendres chaudes sur le couvercle; au dernier moment, glacez de belle couleur, égouttez et débridez.

Allongez le fonds-de-cuisson avec un peu de jus, faites-le bouillir, passez au tamis; dégraissez et faites-le réduire en demi-glace; liez celle-ci avec un peu de fécule ou jus lié; au premier bouillon, retirez du feu, ajoutez une garniture d'olives sans noyaux et blanchies; versez la sauce et les olives autour des perdreaux, dressés sur un plat l'un à côté de l'autre.

738. Perdreaux rôtis (dess. 207, 208). — Les perdreaux, destinés à être rôtis, peuvent être piqués ou bardés, s'ils sont cuits à la broche. Les perdreaux peuvent cependant être rôtis à la broche ou à la casserole : la broche est certainement préférable.


Fig. 207.


Fig. 208.

Videz 2 perdreaux, flambez et bridez-les; s'ils doivent être cuits à la broche, enfilez-les à une brochette en fer, et fixez celle-ci sur la broche, cuisez-les à bon feu pendant 12 à 15 minutes, en les arrosant avec du beurre, salez-les avant de les débrocher; dressez-les sur un plat. Entourez-les avec des demi-citrons, envoyez un peu de bon jus dans une saucière. — Pour les perdreaux découpés, voir plus bas le dessin.

739. Purée de perdreaux aux œufs pochés (*desserte*). — Quand on a servi un rôt de perdreaux, il est facile de préparer ce mets avec les reliefs du rôti pour le servir à déjeuner. Autant que possible, il faut employer les chairs d'estomac et le gras-de-cuisse : celles du pilon sont trop nerveuses. Coupez et mettez-les dans le mortier avec 2 ou 3 cuillerées de riz cuit; quand les chairs et le riz sont broyés, mêlez-leur 2 cuillerées de sauce; passez-les au tamis.

Mettez la purée dans une casserole avec un morceau de beurre; assaisonnez, arrosez avec un peu de glace; chauffez sans cesser de la tourner,

mais sans la faire bouillir; dressez-la sur un plat, entourez avec quelques œufs pochés (voir aux Farinages); arrosez la purée avec un peu de bon jus, tiré avec les carcasses et os de perdreaux.

740. Cuisses de perdreaux, en papillotes. — Quand on a servi une entrée de filets de perdreaux, voici un procédé pour utiliser les cuisses.

Prenez une douzaine de cuisses de perdreaux crues; désossez-les, en ne laissant que l'os du pilon, coupez les pattes à la jointure. Placez ces cuisses dans une casserole plate avec du beurre, faites-les revenir des deux côtés; saupoudrez avec 2 cuillerées d'oignon haché, une poignée de champignons frais, également hachés; retirez la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle; quand l'humidité des fines-herbes est réduite, les cuisses doivent se trouver cuites; laissez refroidir dans la casserole, et retirez-les; mêlez alors aux fines-herbes, moitié de leur volume de lard râpé, et une cuillerée de truffes hachées; avec cet appareil, masquez les cuisses des deux côtés, enfermez-les séparément, dans du papier huilé, en plissant celui-ci tout autour; placez-les sur un gril, chauffez à feu très-doux, sans noircir le papier. — On prépare ainsi les cuisses de faisan.

741. Pain de perdreaux à la gelée. — Pilez les chairs de 2 perdreaux cuits, ainsi que les foies, avec un morceau de beurre; assaisonnez et passez-les au tamis.

Avec les carcasses et les os des perdreaux, préparez une petite sauce de gibier, faites-la bien dépouiller et réduire, mêlez-lui un peu de madère, quand elle est froide, délayez avec elle la purée préparée, et versez l'appareil dans un moule à cylindre, uni; placez ce moule dans une terrine, entourez-le jusqu'à hauteur avec de la glace pilée, afin de faire raffermir l'appareil. Une heure après, trempez vivement le moule à l'eau chaude, et renversez le pain sur un plat froid.

742. Perdreaux à la choucroûte (dess. 209). — Prenez une croûte de pâté de foie de Strasbourg, vidée; enveloppez-la avec quelques feuilles de papier, ficelez celles-ci, et posez la croûte sur un plafond; faites-la chauffer à four très-doux pendant un quart d'heure.

D'autre part, faites cuire un kilogramme de bonne choucroûte, avec la

graisse enlevée du pâté, un morceau de petit-salé blanchi; quand elle est à peu près cuite, ajoutez 2 perdreaux; en dernier lieu, égouttez les viandes et la choucroûte dans une passoire. Découpez les perdreaux chacun en cinq

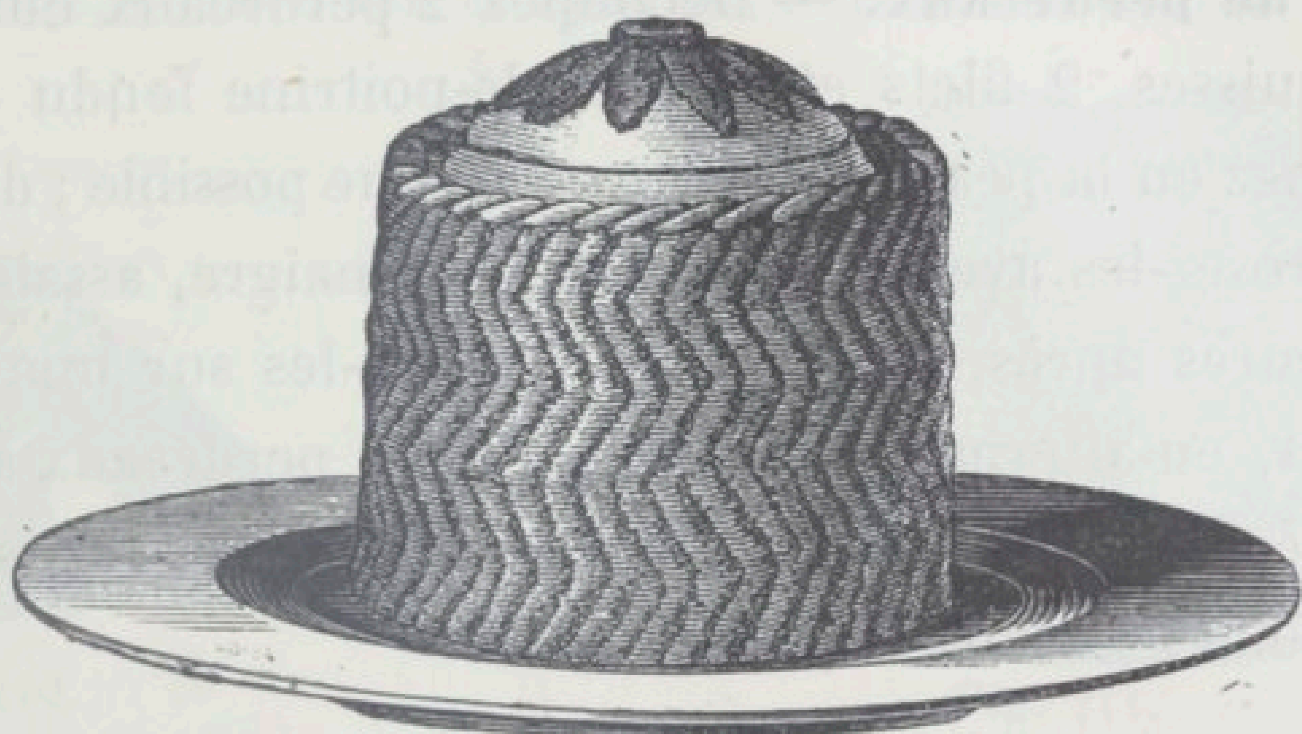


Fig. 209.

parties; coupez le petit-salé en tranches, après l'avoir paré. Dressez alors la choucroûte dans la croûte de pâté, par couches, en l'alternant avec les perdreaux, le petit-salé et quelques lames de truffes crues; couvrez le pâté, tenez-le au four doux une demi-heure; en le sortant, arrosez les viandes et la choucroûte avec un peu de bonne sauce brune, réduite avec du vin; dressez la croûte sur un plat, envoyez une saucière de cette sauce. — On sert quelquefois aussi du macaroni dans une croûte de pâté.

743. Côtelettes de perdreaux à la sauce Colbert. — Videz et flambez 3 jeunes perdreaux, coupez-les chacun en deux parties sur leur longueur, puis fendez les chairs du pilon de chaque cuisse, sur le haut; passez alors le doigt entre la chair et la peau afin de faire entrer la patte par cette ouverture, en la ployant et la faisant sortir du côté opposé. Battez légèrement chaque moitié de perdreau, parez-les, en diminuant autant que possible les os des reins; assaisonnez des deux côtés, avec sel et poivre, roulez dans du beurre fondu, panez et faites-les griller à feu modéré, pendant 12 minutes, servez avec la sauce suivante :

Sauce Colbert. — Versez dans une casserole la valeur de 2 décilitres de glace fondue; faites-la bouillir, retirez-la sur le côté du feu, et incorporez-lui, peu à peu, 150 grammes de beurre divisé en petites parties : incorporez le beurre sans cesser de tourner la sauce; quand elle est bien liée

finissez-la avec le jus de 2 citrons et une pincée de persil haché. Si la sauce menaçait de tourner, relevez-la avec quelques gouttes d'eau froide.

744. Salade de perdreaux. — Découpez 2 perdreaux cuits, chacun en six parties, 2 cuisses, 2 filets et le haut-de-poitrine fendu en long sur le milieu ; supprimez-en la peau et les os autant que possible ; déposez-les dans une terrine ; arrosez-les avec de l'huile et du vinaigre, assaisonnez avec sel et poivre ; 2 heures après, égouttez et dressez-les sur une couche de salade de légumes, en alternant les morceaux de perdreaux avec la mayonnaise. Masquez également la pyramide avec de la mayonnaise, entourez sa base avec des cœurs de laitues.

745. Perdreaux sauce à la mie de pain. — Flambez et videz 2 perdreaux ; préparez une petite farce avec leurs foies cuits et hachés, un morceau de mie de pain ramollie et exprimée, une pincée d'oignon et de persil hachés, sel et poivre.

Avec cette farce emplissez les perdreaux ; bridez-les, placez-les dans une casserole avec du beurre ; cuisez-les à bon feu pendant 15 à 20 minutes en les arrosant ; salez légèrement ; égouttez, débridez et dressez sur un plat ; mettez alors dans la casserole où ils étaient, une pincée d'échalotes hachées, faites revenir pendant quelques secondes ; ajoutez 2 poignées de mie de pain, faites-la légèrement frire, et mouillez peu à peu, avec la valeur d'un demi-verre de bouillon ; ajoutez un morceau de glace à cette sauce, faites-la bouillir, retirez-la du feu, et finissez avec le jus de 2 citrons, une pincée de poivre, du persil haché ; versez sur les perdreaux.

746. Croustades de riz, purée de perdreaux (dess. 210, 211). — Faites blanchir 600 grammes de riz ; égouttez-le, mettez-le dans une casserole, mouillez trois fois sa hauteur avec du bouillon non dégraissé ; couvrez-le, faites-le cuire à bon feu, jusqu'à ce que le bouillon soit à peu près absorbé ; retirez-le alors sur feu très-doux, et finissez de le cuire ainsi ; il doit être bien atteint et consistant ; retirez-le du feu, incorporez-lui un morceau de beurre, une poignée de parmesan râpé, une pointe de muscade ; versez-le dans un sautoir beurré, de façon à donner à la couche de riz l'épaisseur de

4 centimètres et demi ; serrez-le bien, lissez-le en dessus, et faites-le refroidir pendant 2 ou 3 heures.

Prenez un coupe-pâte rond, ayant 3 centimètres de diamètre ; trempez-le à l'eau chaude, et avec lui, coupez sur l'épaisseur du riz, 12 petites crous-



Fig. 210.

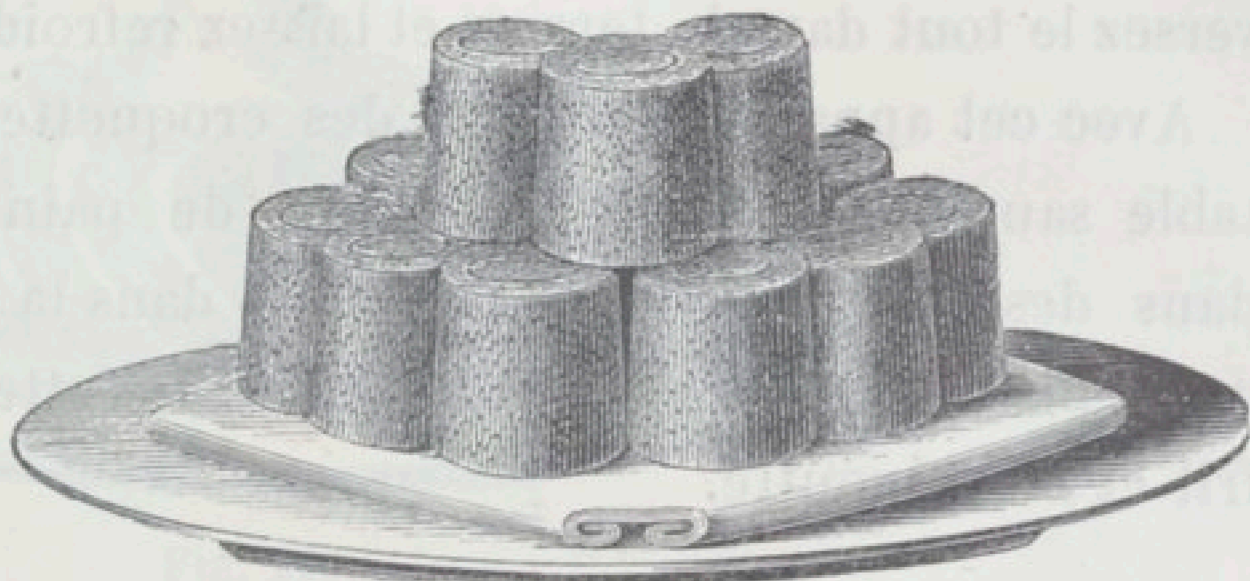


Fig. 211.

tades ; retirez-les de la casserole, roulez-les dans la panure fraîche, trempez-les dans des œufs bien battus ; panez-les de nouveau, posez-les debout, et cernez-les sur le haut avec un coupe-pâte uni, ayant 2 centimètres, c'est-à-dire, qu'il faut légèrement couper l'appareil, de façon à masquer l'ouverture des croustades ; plongez celles-ci dans la friture chaude, faites-leur prendre une belle couleur, égouttez ; enlevez alors le couvercle, à l'aide d'un petit couteau, videz-les, en ne laissant autour et au fond, qu'une épaisseur d'un demi-centimètre ; emplissez-les aussitôt avec une purée de perdreau (voir art. 739) ; arrosez la purée avec un peu de glace fondue, remettez le couvercle, et dressez sur une serviette pliée.

747. Croquettes de perdreaux (dess. 212). — Coupez en petits dés, des

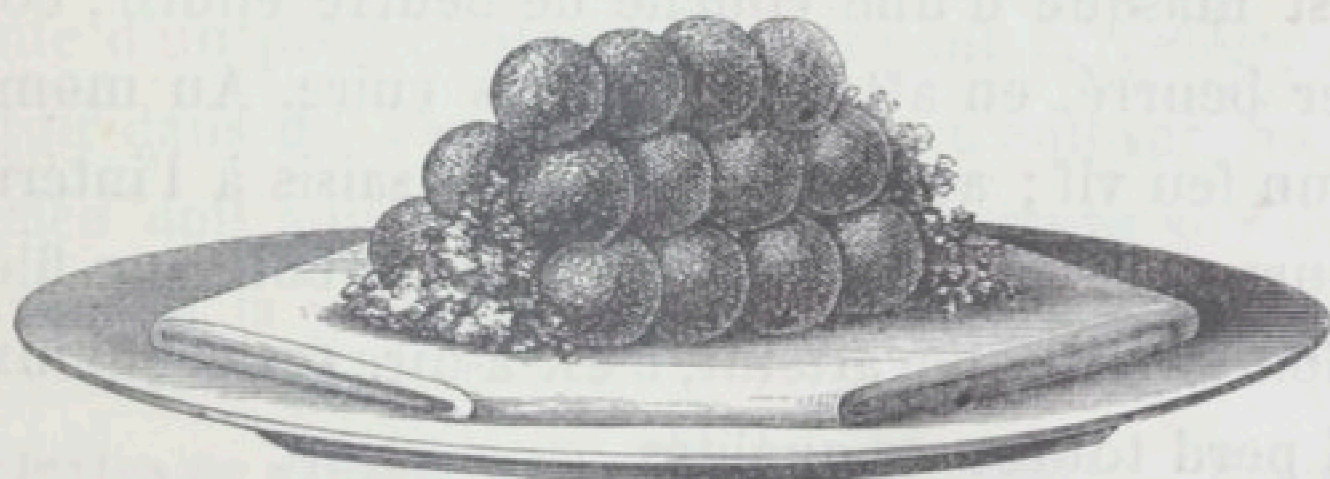


Fig. 212.

chairs de perdreaux cuites et refroidies ; mettez ce salpicon dans une terrine ; ajoutez moitié de son volume de truffes également coupées en petits dés ; on peut ajouter encore moitié du volume de farce à quenelle pochée et re-

froidie ou une cervelle de veau ; les truffes peuvent être remplacées par des champignons, le tout coupé en dés.

Faites réduire un peu de bonne sauce brune, avec un morceau de glace ; quand elle est bien serrée, ajoutez, hors du feu, le salpicon refroidi, puis versez le tout dans la terrine et laissez refroidir.

Avec cet appareil, préparez des croquettes rondes, en les roulant sur la table saupoudrée avec de la mie de pain fraîche ; trempez-les ensuite dans des œufs battus, et roulez-les dans la mie de pain ; faites-les frire de belle couleur ; dressez-les sur serviette avec 2 bouquets de persil frit et bien égoutté.

748. Petites timbales de perdreaux aux truffes. — Beurrez une dizaine de grands moules à dariole, masquez-en le fond avec un large rond de truffe, puis saupoudrez les parois avec des truffes coupées en petits dés ou hachées ; emplissez-les alors avec une bonne farce de perdreau, délicate et bien assaisonnée. Couvrez les timbales avec un petit rond de papier, faites-les pocher au bain-marie pendant 20 minutes.

Au moment de servir, dressez-les sur un plat, dans le genre représenté par le dessin ; masquez-les alors avec une sauce brune, réduite avec un extrait de gibier préparé avec les carcasses et les cuisses des perdreaux.

749. Filets de perdreaux, à la purée de lentilles (dess. 213). — Parez 6 filets de perdreaux (voir art. 27) pointus d'un côté et ronds de l'autre (voir dess. 192) ; rangez-les, les uns à côté des autres, dans un sautoir mince dont le fond est masqué d'une couche de beurre épuré ; couvrez avec un rond de papier beurré, en attendant de les cuire. Au moment, salez-les, posez les sur un feu vif ; aussitôt qu'ils sont saisis à l'intérieur, retirez le sautoir et retournez-les pour les saisir de l'autre côté : un filet de perdreau ou de poulet doit être à peine atteint, c'est-à-dire rester juteux à l'intérieur : sans ce soin, il perd toutes ses qualités.

Aussitôt à point, égouttez-les du beurre, sur un linge ; parez-les légèrement, et dressez-les en couronne sur un fond en farce, préparé avec les cuisses de perdreau, et pochée sur plat ou bien sur une bordure pochée dans un moule, mais de forme basse. Dans le centre de la couronne, dressez

une bonne purée de lentilles, plutôt ferme que liquide ; masquez les filets avec un peu de bonne sauce brune réduite avec un fonds de gibier, préparé

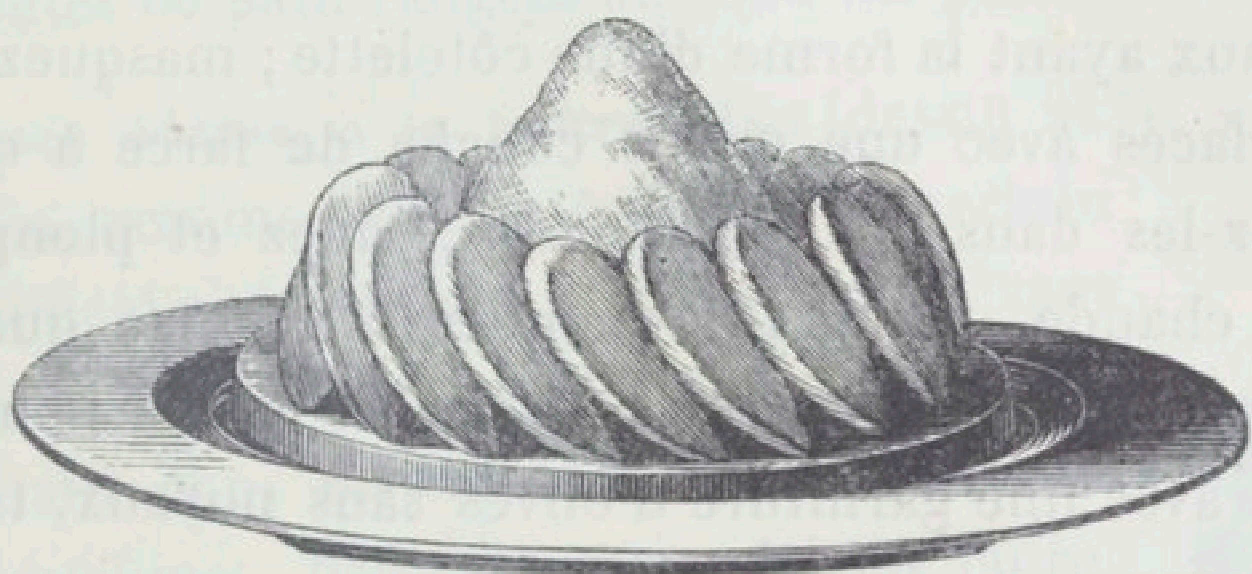


Fig. 213.

avec les carcasses ; envoyez le surplus dans une saucière. — La purée de lentilles peut être remplacée par une purée de marrons ou de gibier.

750. Galantine de perdreaux, à la belle-vue (dess. 214). — Coupez une galantine de perdreau en tranches transversales, pas trop épaisses ; parez-les d'un égal diamètre, de forme ovale ; glacez-les au pinceau, puis appliquez sur le centre de chacune d'elles, une tranche de truffe cuite. Rangez alors les galantines, l'une à côté de l'autre, sur le fond d'une casserole plate, masquée avec une couche mince de gelée prise : la casserole doit être placée bien d'aplomb sur la glace. Coulez aussitôt de la gelée liquide et froide, entre les galantines, de façon qu'elle arrive juste à hauteur des tranches. Laissez bien raffermir cette gelée, puis cernez chaque tranche avec la pointe d'un petit couteau, en coupant la gelée ; trempez alors le fond du sautoir dans de l'eau chaude, afin d'enlever les galantines, auxquelles la gelée doit adhérer ; dressez-les à mesure sur un plat froid, entourez-les avec de la gelée hachée ou des croûtons de gelée.

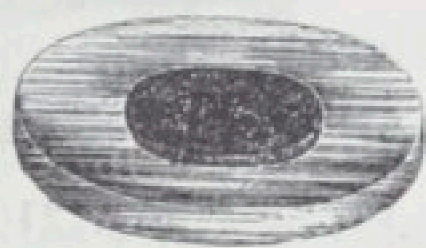


Fig. 214.

751. Côtelettes de gibier, aux olives (dess. 215). — Préparez un salpicon de gibier cuit : perdreaux, faisans, grives, etc. ; placez-le dans une petite casserole, mêlez-lui moitié de son volume de truffes et champignons cuits, par parties égales, coupés en dés fins comme le gibier ; liez ce salpicon avec de la sauce brune, réduite avec un peu de glace : la sauce ne doit pas

être trop abondante. Assaisonnez l'appareil avec une pointe de muscade, étalez-le sur un plafond en couche d'un centimètre d'épaisseur, laissez bien refroidir; coupez alors sur l'appareil, une douzaine de morceaux ayant la forme d'une côtelette; masquez-les sur toutes les surfaces avec une mince couche de farce à quenelle crue; trempez-les dans des œufs battus, panez et plongez-les dans la friture chaude, par petite quantité à la fois; quand elles sont bien égouttées, dressez en couronne sur un plat; emplissez le vide de la couronne avec une garniture d'olives sans noyaux, très-légèrement blanchies, mêlées avec un peu de sauce brune.



Fig. 215.

On peut préparer, d'après la même méthode, des côtelettes de volaille, de homards et d'écrevisses.

752. Gelinottes rôties à la russe (dessin 216). — Les gelinottes ont la chair blanche et délicate, mais saturée d'un goût de sapin très-prononcé.

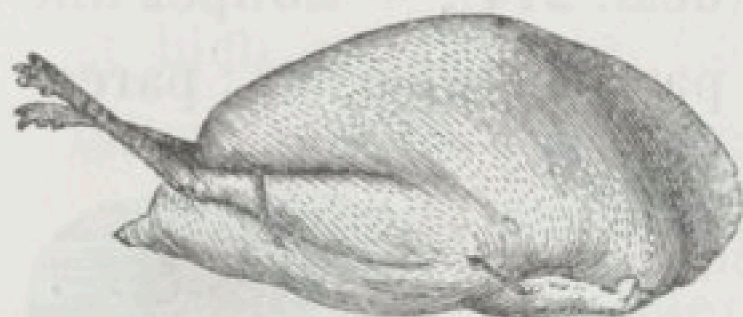


Fig. 216.

Plumez 2 gelinottes; flambez-les, videz-les et bridez-les, mettez-les dans une casserole avec du beurre, salez légèrement; faites-les revenir, sur feu vif, en les retournant; quand elles sont à moitié cuites, arrosez avec la valeur d'un verre de crème aigre, finissez de les cuire en les arrosant; dressez alors sur un plat; mêlez à la sauce un peu de bon jus, faites-la réduire à feu vif, jusqu'à ce qu'elle soit liée à point; finissez avec du jus de citron, passez au tamis sur les gelinottes. — Les gelinottes sont excellentes, rôties à la broche, comme les perdreaux.

753. Salmis de bécasses, à la provençale. — Bardez et faites rôtir 2 bécasses, sans les vider, avec 7 ou 8 tranches de pain dans la lèchefrite; pendant leur cuisson, salez-les; quand elles sont cuites, débrochez-les, et divisez chacune en cinq parties; rangez celles-ci dans une casserole, après en avoir supprimé la peau, ajoutez les 2 têtes et quelques truffes, cuites au moment, coupées en lames. Couvrez la casserole, tenez-la au bain-marie.

Hachez et pilez les carcasses avec les intestins, ajoutez une partie des croûtes de pain et les parures de truffes, puis délayez l'appareil avec la va-

leur d'un verre et demi de vin blanc ; chauffez dans une casserole, en le tournant, passez au tamis sur les morceaux de bécasses ; chauffez le ragoût sans le faire bouillir ; dressez les morceaux de bécasses en buisson, sur le restant des croûtes de pain rangées au fond du plat.

754. Bécasses rôties, à la bourgeoise (dessin 217). — La chair de la bécasse a besoin, comme celle du faisan, d'un certain degré de mortification ; sinon, elle est sèche, sans arome délicat. Il faut faire mortifier les bécasses, en les suspendant dans un lieu sec et aéré, ne les plumer que quelques heures avant de les cuire. Cette règle d'ailleurs s'applique à tous les gibiers à plume.



Fig. 217.

Plumez 2 bécasses, supprimez la poche, en fendant la peau du cou, retirez le gésier par l'estomac, flambez-les ensuite légèrement ; bridez-les, en traversant les cuisses avec leur propre bec ; bardez-les, traversez-les en biais avec une petite brochette en fer, fixez celle-ci sur une broche par les deux bouts. Faites rôtir les bécasses à bon feu, placez au-dessous d'elles une lèchefrite, avec 7 à 8 tranches de pain de 5 à 6 centimètres de long sur 4 de large ; arrosez les bécasses au pinceau avec du beurre, faites-les rôtir pendant 20 minutes ; salez-les, débrochez-les, débridez et dressez-les sur les croûtes de pain étalées sur le fond du plat ; rangez les morceaux de lard sur l'estomac. — On fait rôtir les bécassines d'après la même méthode.

755. Soufflé de bécasses, aux truffes. — Préparez une purée de bécasses, en procédant comme pour la purée de perdreau. Quand elle est passée au tamis, mêlez-lui une cuillerée de sauce de gibier, réduite avec un peu de glace ; ajoutez 7 à 8 jaunes d'œuf crus, un morceau de beurre, 4 cuillerées de truffes cuites, coupées en petits dés. Assaisonnez l'appareil, mêlez-lui 5 à 6 cuillerées de crème fouettée, puis 6 blancs d'œuf fouettés ; versez dans une casserole à soufflé, préalablement beurrée ; cuisez à four modéré, de 25 à 30 minutes ; en le sortant du four, posez la casserole sur un plafond avec des cendres chaudes dessus, couvrez avec une cloche chaude, envoyez-le dans ces conditions, le plus vivement possible.

756. Pâté-froid de bécassines. — Flambez et désossez entièrement 10 bécassines ; farcissez-les, en procédant comme il est dit pour les galantines de grives.

Avec les intestins des bécassines, quelques foies de volaille ou de gibier, préparez une farce à gratin. Préparez également un hachis, composé avec moitié lard et moitié viande maigre de porc ; pilez-le, ajoutez une pointe d'ail ; assaisonnez et passez au tamis ; mêlez-lui alors la farce à gratin, et quelques truffes crues, pelées, coupées.

Beurrez un moule à pâté-froid, posez-le sur un plafond épais, couvert d'un rond de papier ; foncez-le avec de la pâte brisée (voir art. 52) ; masquez cette pâte, au fond, avec une couche épaisse de farce ; sur celle-ci, rangez une autre couche formée avec une partie des bécassines et des truffes ; masquez avec de la farce, et emplissez le moule, en alternant les couches. Montez l'appareil en dôme ; couvrez le pâté, décorez-le, cuisez-le pendant 2 heures ; un quart d'heure avant de le sortir du four, infiltrez-lui par le haut, la valeur d'un verre de jus (préparé avec les carcasses des bécassines), mêlé avec une égale quantité de gelée de viande. Laissez bien refroidir le pâté, avant de le servir.

757. Salmis de bécasses, à la bourgeoise (dess. 218). — Faites rôtir 2 bécasses dans les conditions prescrites à l'article 155 ; divisez-les chacune en cinq parties, parez proprement celles-ci, supprimez-en la peau et la plus grande partie des os ; placez-les dans une moyenne casserole, glacez-les au pinceau, tenez-les à couvert. Retirez les intestins, faites-les revenir avec du lard et quelques foies de volaille, pilez et passez au tamis.

Faites bouillir la valeur d'un verre et demi de sauce brune ou de jus lié, en lui mêlant 4 cuillerées de madère, les carcasses et parures de bécasses coupées en morceaux, quelques grains de poivre, 2 échalotes, un bouquet d'aromates ; donnez quelques minutes d'ébullition violente à cette sauce, passez ensuite au tamis ; dégraissez-la, et avec elle, délayez la purée, peu à peu ; versez sur les bécasses découpées, afin de les chauffer, mais sans ébullition.

Au moment de servir, dressez le salmis sur une bordure ou un fond de farce pochée ; entourez celles-ci avec des croûtons de pain de forme

ronde, frits, vidés et emplis avec un salpicon de truffes, lié avec un peu de



Fig. 218.

sauce ; arrosez les morceaux de bécasses avec une partie de la sauce, envoyez le surplus en saucière.

758. Croûtes de bécasses (dess. 219). — Sur un pain de cuisine, coupez 7 à 8 tranches de pain, en forme de carré long, ayant un demi-centimètre d'épaisseur ; faites-le légèrement colorer d'un côté, dans un sautoir ; égouttez aussitôt.

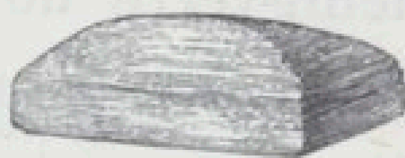


Fig. 219.

Mettez les intestins crus de 2 bécasses, dans une casserole, avec 2 cuillerées de lard, coupé en petits dés, un morceau de beurre, quelques aromates, et 5 à 6 bons foies de volaille ou quelques tranches minces de foies de veau, faites-les revenir à bon feu, en les retournant jusqu'à ce que les foies soient bien cuits ; laissez refroidir ; pilez et passez au tamis. Incorporez à la purée 3 cuillerées de bonne sauce brune réduite avec un peu de glace et de madère, bien serrée ; ajoutez 4 jaunes d'œuf et une pointe de muscade. Avec cet appareil, masquez les tranches de pain, du côté frit, avec une couche épaisse et bombée, lissez-le avec soin, et remettez les croûtes dans le sautoir où est le beurre ; chauffez celui-ci et poussez le sautoir au four modéré, afin de faire en même temps frire le pain et pocher l'appareil. Ces croûtes sont excellentes pour déjeuner.

759. Faisans rôtis, sauce Périgueux. — Quand on veut manger un bon faisan, il faut le choisir tendre et gras, qu'il ne soit pas trop endommagé par le coup de fusil ; attachez-le ensuite par les pattes, et pendez-le dans un lieu sec et frais, avec le cou en bas. Quand il est mortifié au

point, qu'il lui sort du bec des gouttes liquides, plumez et videz-le ; remettez le foie dans l'intérieur, flambez et bridez-le ; enfilez-le à une brochette, et fixez celle-ci à la broche, en ayant soin d'attacher les pattes. Alors faites tourner le faisan ; placez sous lui une lèchefrite bien propre, avec des tranches de pain rangées sur un gril, arrosez le rôti avec du beurre à l'aide du pinceau : au début de la cuisson, il convient de tenir la broche un peu éloignée du feu, en ayant soin de la rapprocher à mesure ; cuisez de 40 à 50 minutes selon sa grosseur ; avant de le débrocher, retirez les croûtes de la lèchefrite, puis salez et arrosez le faisan avec 2 cuillerées de madère ; débrochez-le alors, débridez et dressez sur un plat chaud ; servez séparément la sauce suivante :

Sauce périgueux. — Émincez un petit oignon, mettez-le dans une casserole avec une échalote, 100 grammes de jambon cru, coupé en dés, un petit morceau de beurre ; faites-les revenir légèrement, mouillez avec un demi-verre de madère ; ajoutez quelques parures de truffes, un bouquet garni. Faites réduire le liquide de moitié, passez-le, mêlez-lui la valeur d'un verre et demi de sauce brune ; faites bouillir la sauce, ajoutez 4 à 5 cuillerées de truffes crues, coupées en dés ou hachées ; 3 minutes après, servez.

760. Émincé de faisan, à la bourgeoise. — Prenez les chairs d'un faisan cuit, supprimez-en la peau, coupez-les en tranches, rangez-les dans une moyenne casserole, tenez-les à couvert. Brisez les os, mettez-les aussi dans une casserole avec quelques légumes émincés, parures de jambon, un bouquet garni, un peu de vin et du bouillon, afin de préparer un petit fumet de faisan.

Faites revenir dans une casserole 2 cuillerées d'oignon haché, mêlez-lui 2 poignées de parures de champignons, crues et hachées ; quand les champignons ont réduit l'humidité, saupoudrez avec une poignée de mie de pain, mouillez avec le fumet préparé ; donnez 3 à 4 minutes d'ébullition à la sauce, ajoutez les morceaux de faisan ; chauffez sans ébullition ; ajoutez une poignée de poivre, une pincée de persil haché, le jus d'un citron ; dressez le ragoût sur un plat chaud.

761. Faisandeaux rôtis, au cresson (dess. 220). — Ce qu'on appelle fai-

sandeaux, ce sont les jeunes produits, n'ayant pas atteint leur développement normal.

Les faisandeaux sont bons à manger, dans le Nord, dès le mois de septembre.

Videz 2 jeunes faisans ; faites revenir leurs foies, mêlés avec quelques

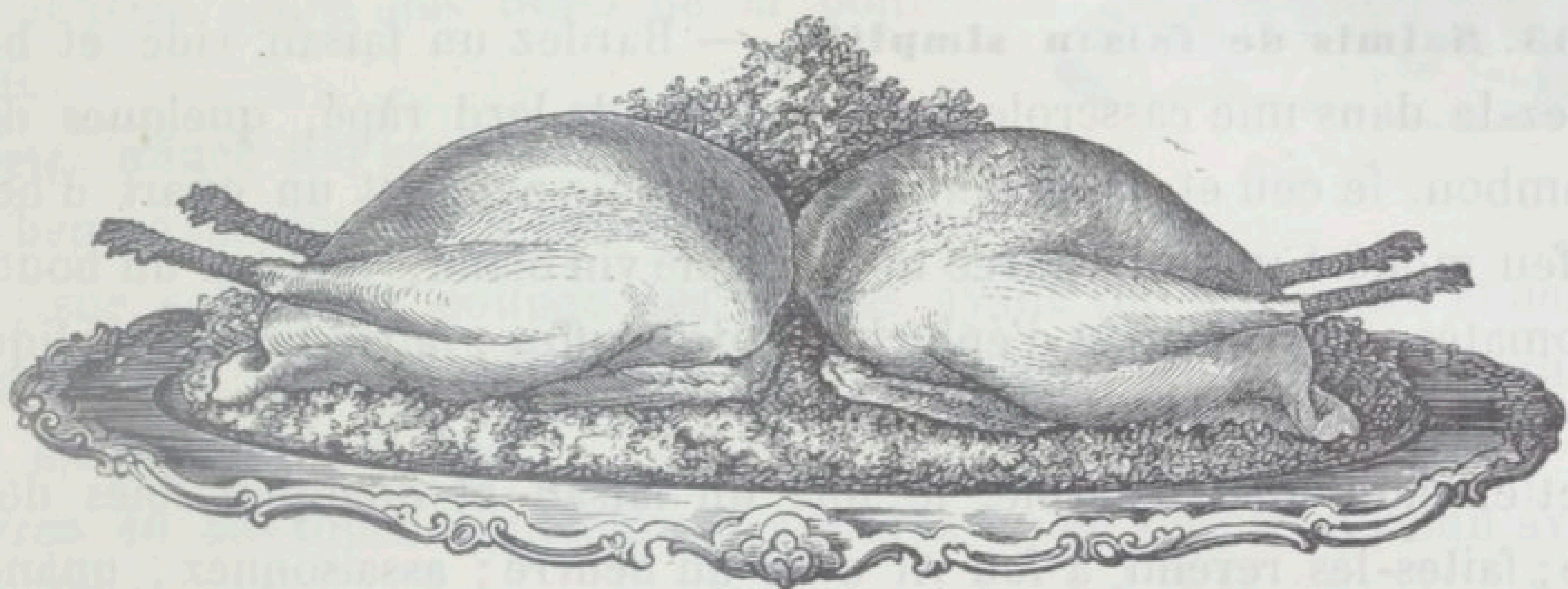


Fig. 220.

foies de volaille ; pilez-les avec une égale quantité de lard frais, assaisonnez, passez au tamis ; avec cette farce, emplissez l'estomac des faisans ; bridez-les, embrochez-les et faites-les rôtir à bon feu, sans les barder, en les arrosant avec du beurre ; 20 à 25 minutes de cuisson suffisent ; débrochez-les, dressez-les sur un plat, entourez-les avec du cresson ; envoyez séparément un peu de bon jus.

762. Faisan, à la purée de marrons. — Quand un faisan n'est plus tendre, on ne doit jamais se risquer à le faire rôtir ; mieux vaut le faire braiser ou l'étuver.

Videz et flambez un faisan ; faites cuire le foie, pilez-le avec le double de son volume de lard haché ; avec cet appareil, emplissez l'estomac du faisan ; bridez-le avec les pattes en dedans, piquez-le avec du lard, sur les deux filets et les cuisses ; placez le dans une casserole, foncée avec des débris de lard et de jambon, ainsi que des légumes émincés ; salez légèrement, ajoutez un bouquet d'aromates ; mouillez à hauteur des cuisses avec du bouillon et du vin blanc ; faites réduire le liquide de moitié ; retirez la casserole sur feu modéré ou à la bouche du four ; cuisez tout doucement, en l'arrosant souvent avec son fonds.

Au moment de servir, humectez le faisan au pinceau avec de la glace fondue, faites-lui prendre couleur ; égouttez-le ensuite ; débridez-le et posez-le sur une purée de marrons, dressée sur le centre d'un plat chaud ; passez le fonds-de-cuisson au tamis, dégraissez-le, et avec lui arrosez le faisan.

763. Salmis de faisan simplifié. — Bardez un faisan vidé et bridé, mettez-le dans une casserole, avec un peu de lard râpé, quelques débris de jambon, le cou et le gésier; faites revenir pendant un quart d'heure, sur feu modéré ;mouillez avec un verre de vin blanc; ajoutez un bouquet d'aromates, une poignée d'épluchures de truffes ; faites bouillir le liquide, retirez la casserole à la bouche du four.

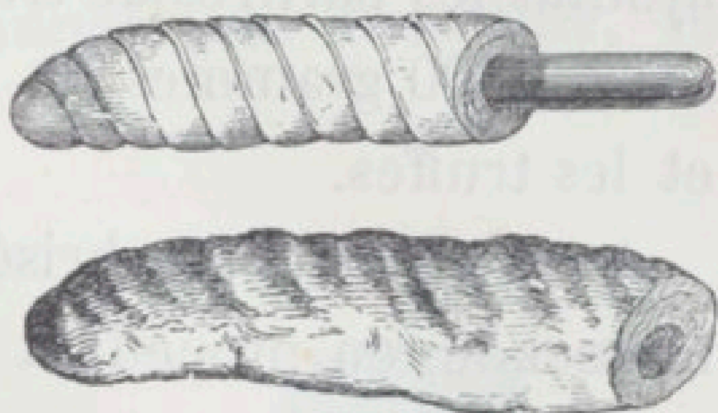
Mettez dans une casserole, le foie du faisan et quelques foies de volaille; faites-les revenir à feu vif avec du beurre ; assaisonnez ; quand ils sont atteints, laissez refroidir, pilez-les ensuite avec un morceau de beurre, délayez avec un peu de sauce, passez au tamis.

Quand le faisan est cuit, égouttez-le sur un plafond, débridez et découpez-le en 8 morceaux ; retirez-en la peau, et glacez-les ; enfermez-les dans une petite casserole, tenez-les au chaud.

Pilez les carcasses et les parures du faisan au mortier, mettez-les dans la casserole où le faisan a cuit, après en avoir égoutté la graisse ; ajoutez un demi-verre de madère, un peu de jus ; donnez au liquide quelques minutes d'ébullition ; passez à la serviette. Avec ce fonds, délayez, peu à peu, la purée de foie, mêlez-lui 3 truffes émincées, cuites au moment ; tournez la sauce jusqu'à l'ébullition, versez sur les morceaux de faisan, et dressez sur un plat chaud.

764. Croquettes de faisan, aux truffes. — Détachez les chairs cuites d'un faisan, supprimez-en la peau et les parties nerveuses, coupez-les en petits dés, déposez-les dans une casserole, mêlez-leur un tiers de leur volume de truffes cuites, coupées comme les chairs, tenez-les à couvert. Avec les carcasses, préparez un peu de bon jus ; faites réduire un peu de sauce brune, incorporez-lui, peu à peu, le jus et ajoutez le salpicon; laissez refroidir l'appareil et avec lui, formez des croquettes en poires; panez aux œufs, faites frire, égouttez et dressez.

765. Cannelons, au salpicon (dess. 221). — Pour préparer les cannelons, il faut avoir des petites colonnes en bois, légèrement effilées, ayant 12 centimètres de longueur, un centimètre et demi de diamètre, sur le bout le plus épais. On peut aussi opérer avec des tubes en fer-blanc, dans le genre des tubes de la boîte à colonne.


Fig. 221.

Abaissez mince 400 grammes de pâte feuilletée, au beurre, en donnant à l'abaisse une forme longue ; sur cette pâte, coupez des bandes ayant un centimètre et demi de largeur sur 20 centimètres de long, en ayant soin de les couper un peu en pointe d'un côté.

Beurrez 10 des tubes ou colonnes, entourez-les en spirale, chacun avec une bande de pâte, en commençant par le bout le plus mince, c'est-à-dire, en formant avec la pâte des anneaux à cheval les uns sur les autres; la pâte doit être peu farinée, afin que les anneaux se collent mieux ensemble. Arrêtez la spirale à 3 ou 4 centimètres du bout le plus épais de la colonne, en humectant la pâte. Rangez à mesure les cannelons sur une plaque, à distance les uns des autres; dorez et cuisez à feu modéré, afin que la pâte puisse bien cuire, sans se colorer trop.

Cinq minutes après que les cannelons sont retirés du four, enlevez la colonne, emplissez le vide avec un salpicon de volaille, de gibier ou même de ris de veau, mêlé avec des truffes, des champignons ou de la langue à l'écarlate, selon la nature des viandes employées.

On emplit les cannelons, à l'aide d'une petite poche à douille ou d'un cornet en fort papier.

766. Pâté-froid de faisan. — Désossez un faisan légèrement mortifié, divisez les chairs en morceaux, déposez-les dans une terrine avec 6 truffes crues, épluchées ; assaisonnez, arrosez avec un peu de madère, faites macérer pendant une heure.

Parez les chairs de 2 cuisses de lièvre, coupez-les en morceaux, faites-les légèrement revenir avec le foie du faisan ; quand elles sont froides,

mêlez-leur une égale quantité de maigre de veau ou de porc frais ; hachez-les et pilez-les ensemble avec leur même poids de lard frais, haché ; ajoutez les parures de truffes et une pointe d'ail, assaisonnez la farce, mêlez-lui 200 grammes de lard cuit, coupé en dés, les morceaux de faisan et les truffes.

Avec de la pâte brisée, foncez un moule à pâté-froid, garnissez-le et finissez-le, en procédant comme il est dit art. 321. Cuisez le pâté pendant 2 heures ; 20 minutes après qu'il est sorti du four, infiltrez-lui la valeur d'un verre de bon jus, préparé avec la carcasse du faisan, quelques parures des viandes et celles des truffes, un peu de vin et un peu de gelée.

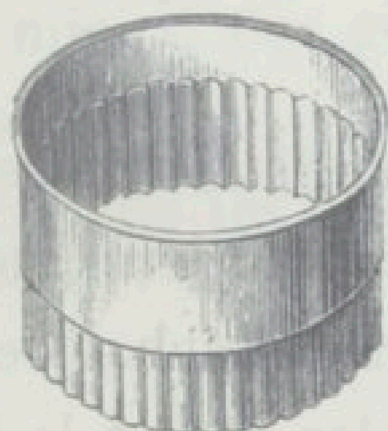
767. Coq de bruyère rôti. — Quand le coq de bruyère est plumé, supprimez la peau de l'estomac et piquez les chairs avec du lard ; dans ces conditions, faites-le rôtir à la broche, en l'arrosant avec du beurre, et en le tenant vert-cuit. Le temps nécessaire à sa cuisson, est un peu moindre que pour le faisan.

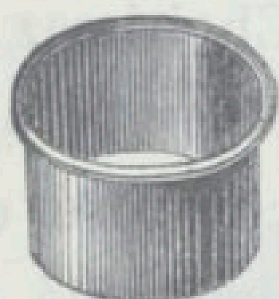
768. Petites bouchées à la purée de gibier (dess. 222, 223, 224, 225). — Prenez 500 grammes (une livre) de pâte feuilletée, au beurre, à 6 tours ; abaissez-la de l'épaisseur de 2 millimètres, laissez reposer 5 minutes. Sur cette abaisse, coupez des ronds avec un coupe-pâte cannelé ayant 4 centimètres et demi de diamètre ; retournez ces ronds, rangez-les à distance l'un de l'autre sur une plaque pas très-épaisse, et humectée à l'aide du pinceau ; dorez la surface de la pâte ; puis cernez-la, c'est-à-dire, faites-lui une légère incision avec un coupe-pâte uni, ayant 3 centimètres de diamètre, mais préalablement trempé à l'eau chaude, afin que la coupure soit plus nette ; rayez la pâte avec la pointe d'un petit couteau, en traçant 3 lignes dans le cercle (voir dessin 224).

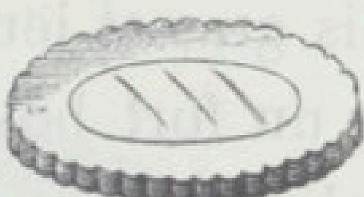
Poussez la plaque à four chaud, sans excès ; cuisez les bouchées pendant 20 minutes ; en les sortant, détachez-les de la plaque, à l'aide d'un couteau mince, et videz-les après avoir enlevé le couvercle, qui doit se détacher naturellement. Emplissez alors les bouchées avec une purée de faisan, de perdreau, ou de tout autre gibier, chauffée au moment. Cou-

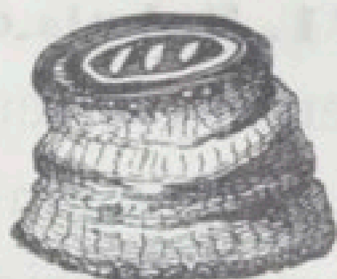
vrez chaque bouchée avec son couvercle, dressez en buisson sur une serviette pliée.

Le premier dessin représente, le coupe-pâte cannelé ; le deuxième, le


Fig. 222.


Fig. 223.


Fig. 224.


Fig. 225.

petit coupe-pâte uni; le troisième, la bouchée prête à cuire ; le quatrième, la bouchée cuite, non vidée.

769. Canetons sauvages (halbrans rôtis). — Le halbran est le caneton sauvage qui ne s'est pas encore servi de ses ailes pour voler. La chair de ce jeune gibier est très-délicate.

Plumez 2 ou 3 canetons; videz-les, emplissez-les avec une pâte formée avec du beurre, de la mie de pain râpée, du persil haché ; fermez les issues, bridez les halbrans, traversez-les avec une petite brochette, faites-les rôtir à feu vif pendant 20 minutes, en les arrosant avec du beurre, et en mettant des croûtes de pain dans la lèchefrite; au moment de les débrocher, salez-les, débridez-les ensuite, dressez-les sur un plat avec les croûtes en dessous. Envoyez à part un peu de bon jus, mêlé avec le jus d'une orange verte, et un peu de *soya-sauce*.

770. Canard sauvage rôti, à la provençale. — L'espèce des canards sauvages est très-variée; les meilleurs sont ceux qui vivent loin des marécages, sur les eaux vives.

Plumez un canard, retirez-en tout le duvet, flambez et videz-le; lavez-le intérieurement à plusieurs eaux.

Préparez une panade avec de la mie de pain ramollie et exprimée ; additionnez un oignon et une pincée de persil, hachés ; assaisonnez l'appareil

avec sel et poivre, ajoutez un œuf entier, et avec lui, emplissez le canard; bridez-le, enveloppez-le avec du papier huilé, faites-le rôtir à la broche pendant 25 minutes; déballez-le, un peu avant de le débrocher; salez, débridez, et servez avec une sauce au pauvre homme (voir art. 673), finie avec un beurre d'anchois.

771. Salmis de canards sauvages. — Choisissez 2 canards sauvages, de moyenne grosseur, mais gras et jeunes; videz et lavez-les intérieurement; mettez dans l'intérieur un fort bouquet composé de persil, d'échalotes et d'aromates; bridez, emballez dans du papier huilé, faites-les rôtir à la broche ou au four.

Dans l'intervalle, mettez dans une casserole 3 oignons émincés; faites-les revenir avec de l'huile jusqu'à ce qu'ils soient de couleur blonde; assaisonnez, puis égouttez-en l'huile, et mouillez avec un peu de vin blanc; cuisez-les tout doucement, en faisant réduire le liquide; mouillez alors avec la valeur d'un verre de jus lié : faites bouillir celui-ci. Quelques minutes après, ajoutez 3 à 4 foies de volaille cuits, pilés, passés au tamis, délayés avec un peu de vin blanc; incorporez cette purée à la sauce, sans la faire bouillir; ajoutez une pincée de persil haché, un peu de poivre, le jus d'un citron.

Aussitôt les canards cuits et débrochés, découpez-les chacun en 6 morceaux; dressez sur un plat, masquez avec la sauce.

772. Pintade à la financière (dess. 226). — Flambez et videz une pintade, supprimez-en le brechet de l'estomac; emplissez celui-ci avec une farce à quenelle, mêlée avec 2 truffes crues, coupées en dés. Bridez la pintade avec les pattes en dedans, piquez-la avec du lard sur les filets et les cuisses; placez-la dans une casserole, foncée avec des débris de lard et légumes; assaisonnez, mouillez avec la valeur de 2 décilitres de vin blanc; faites réduire le liquide à feu vif, jusqu'à ce qu'il tombe à glace; mouillez de nouveau avec 4 décilitres de bouillon; faites cuire la pintade sur feu très-doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle, ou à la bouche du four : une heure et quart doit suffire; en dernier lieu, glacez-la de belle couleur avec le fonds réduit de sa cuisson.

D'autre part, préparez une garniture à la financière, composée de têtes

de champignons, de truffes, de crêtes, de petites quenelles et de grosses quenelles décorées.

Mais il n'est pas rigoureusement nécessaire de réunir tous ces éléments coûteux ; dans les petites cuisines où les moyens sont bornés, on fait pour le mieux. Ces garnitures peuvent être mêlées ou dressées par groupes : les grosses quenelles sont dressées sur les flancs de la pintade; mais, avant de les dresser, il faut masquer les garnitures avec une sauce financière, c'est-à-dire, de l'espagnole réduite avec la cuisson dégraissée de la pintade, quelques parures de truffes et un peu de bon vin blanc sec. Piquez sur le centre de la pintade un petit hatelet garni avec une truffe et une grosse crête.

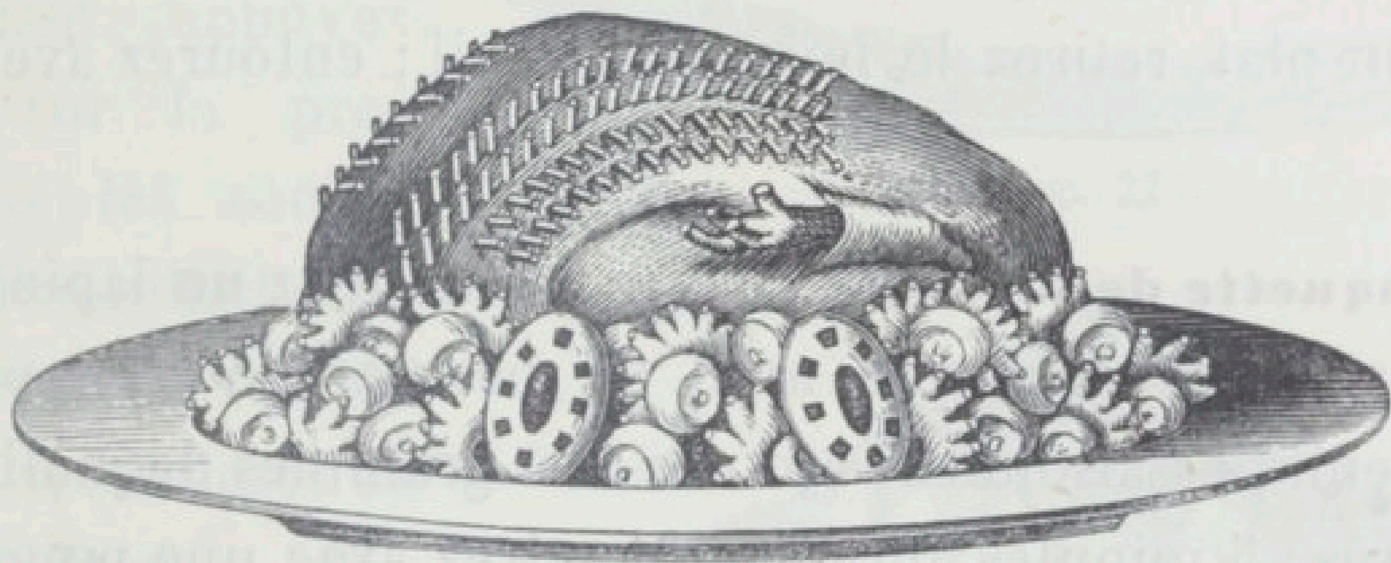


Fig. 226.

773. Lapereaux grillés, à l'anglaise. — Dépouillez 3 jeunes lapins, de champs, petits; quand ils sont propres, coupez le râble à la hauteur des épaules ; parez les poitrines, enlacez les pattes de derrière, maintenez les cuisses avec une petite brochette en bois; assaisonnez avec sel et un peu de cayenne; trempez-les dans des œufs battus, panez-les et trempez-les entièrement dans du beurre fondu ; faites griller à feu modéré, en les retournant ; quand ils sont cuits, dressez-les sur un plat. Envoyez séparément une sauce piquante ou une sauce tartare.

774. Lapin en gibelotte. — Coupez en morceaux un lapin dépouillé et propre. Mettez dans une casserole plate, un morceau de beurre et 250 grammes de petit-salé coupé ; faites-le revenir quelques minutes sans le sécher; retirez-le aussitôt avec l'écumoire. Mettez dans la poêle les morceaux de lapin; faites-les revenir de belle couleur, en les sautant ; assaisonnez avec

sel et poivre, saupoudrez avec une pincée de farine; deux minutes après, mouillez à couvert avec du bouillon et un peu de vin blanc; ajoutez un bouquet garni et le petit-salé; donnez 10 à 12 minutes d'ébullition violente; retirez sur feu plus modéré : la sauce doit être légère; ajoutez alors quelques pommes de terre pelées, coupées en quartiers : ajoutez encore 2 douzaines de petits-oignons colorés et à peu près cuits, ajoutez aussi une gousse d'ail non pelée, et quelques champignons crus, si c'est possible. La viande et les oignons doivent se trouver cuits en même temps. Dressez sur un plat, retirez le bouquet et l'ail; entourez avec des croûtons de pain frit.

775. Blanquette de lapin de champ. — Coupez un lapin en morceaux, mettez-les dans une casserole avec du beurre fondu, 2 petits oignons; faites-les revenir; assaisonnez; ajoutez 200 grammes de jambon cru, coupé en petits carrés; 5 minutes après, saupoudrez avec une poignée de farine; mouillez à couvert avec du bouillon et du vin blanc; tournez le liquide jusqu'à l'ébullition; additionnez un bouquet de persil garni avec des aromates et une quinzaine de champignons frais. Cuisez vivement pendant 7 à 8 minutes, afin de faire réduire la sauce d'un tiers; retirez aussitôt la casserole sur le côté.

Au moment de servir, dégraissez la sauce, liez-la avec 2 jaunes d'œuf délayés; finissez le ragoût avec le jus d'un citron, une pincée de poivre, une de persil haché; dressez dans un plat chaud, en supprimant le bouquet. On peut ajouter au ragoût une pointe d'ail écrasé.

776. Tourte de lapin (dess. 227 et 228). — Prenez les cuisses et le râble d'un bon lapin de champ, propre; divisez-les en moyens morceaux, retirez-en les os aussi bien que possible; mettez les viandes dans une casserole avec du lard râpé, une gousse d'ail non pelée, et 200 grammes de petit-salé ou de jambon cru; faites-les revenir à bon feu, en les tournant, assaisonnez; ajoutez quelques champignons frais, coupés en morceaux; mouillez avec un demi-verre de vin blanc; couvrez la casserole, faites réduire le liquide; retirez les viandes du feu.

D'autre part, préparez 7 à 800 grammes de godiveau (voir art. 39), finissez-el avec une pincée de persil haché.

Étalez sur une tourtière, une abaisse ronde, en pâte brisée ; étalez sur son centre, une couche de farce; sur celle-ci, rangez les viandes, refroidies, en les dressant en dôme ; masquez avec le restant de la farce (voir le dess. 227); mouillez les bords de l'abaisse en pâte, puis couvrez le dôme avec une abaisse en pâte feuilletée, pas trop épaisse; appuyez cette abaisse sur la première, afin de les souder ensemble, en diminuant leur épaisseur; coupez-les rondes tout autour à 4 centimètres du dôme. Humectez la pâte sur les bords, appliquez sur ceux-ci une bande en feuilletage à 6 tours, ayant l'épaisseur d'un centimètre, et assez longue pour faire le tour du dôme ; ornez ce dôme, à sa base, avec quelques feuilles imitées en pâte; faites un petit trou sur le centre, entourez-le avec un cordon de pâte et quelques ornements. Dorez le dôme, ainsi que la surface supérieure de la bande latérale. Cuisez la tourte au four modéré ; en la sortant, glissez-la sur un plat, ouvrez-la, et cernez-en le dôme pour l'ouvrir; arrosez l'intérieur avec quelques cuillerées de bonne sauce.

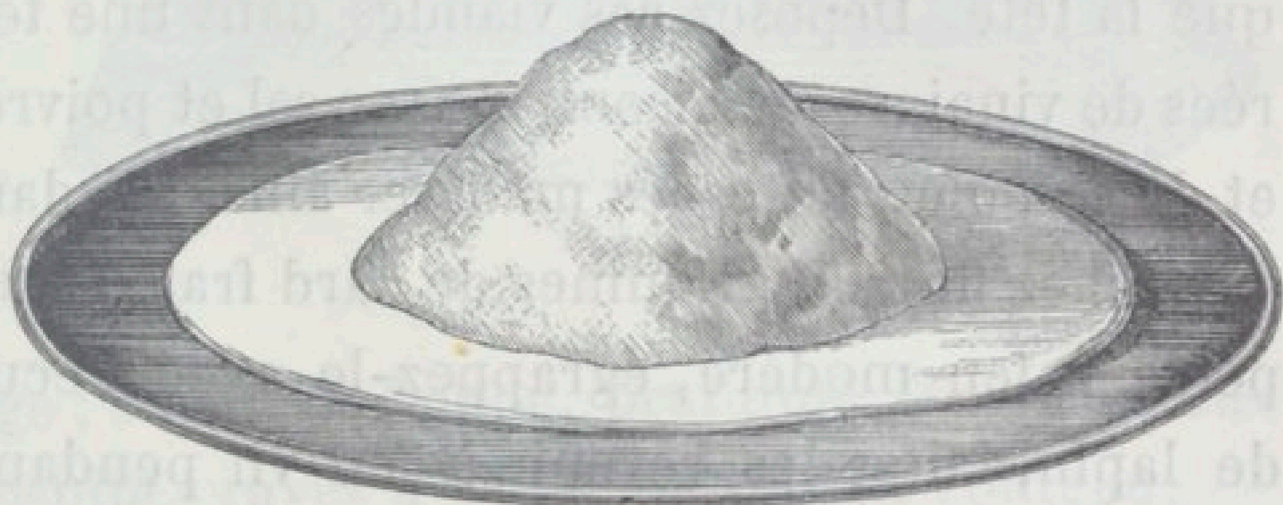


Fig. 227.

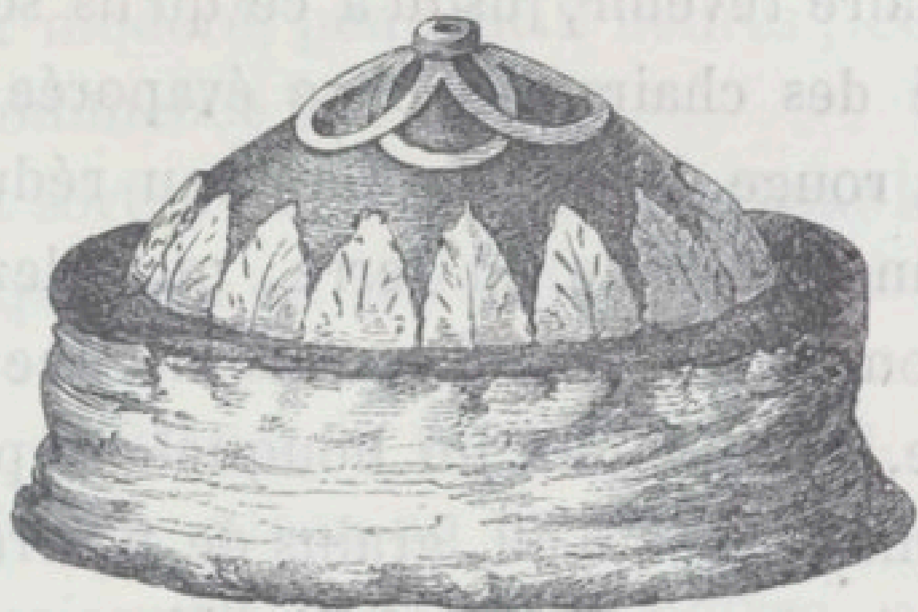


Fig. 228.

Avec les soins voulus, on peut cuire cette tourte au four de campagne, en posant la tourtière sur un trépied placé sur des cendres chaudes.

777. Civet de lapin à la provençale. — C'est peu de chose un lapin domestique, et pourtant on peut, avec du soin, en obtenir un mets, sinon exquis, du moins bon et agréable à manger. Les lapins domestiques ne peuvent être employés avec avantage, qu'alors qu'ils n'ont pas encore produit, et qu'ils sont nourris avec des herbes fraîches et odorantes.

Saignez un lapin vivant, conservez le sang liquide, dans une tasse, en

lui mêlant un peu de vinaigre. Dépouillez-le aussitôt, videz-le, découpez-le, en détachant d'abord les pattes de devant, puis les cuisses; séparez la poitrine du râble, coupez toutes ces parties en morceaux, ainsi que la tête. Déposez ces viandes dans une terrine, arrosez quelques cuillerées de vinaigre, assaisonnez avec sel et poivre; ajoutez un bouquet de thym et de serpolet, faites-les macérer ainsi pendant 4 à 5 heures.

Hachez fin 200 grammes de lard frais ou salé, faites-le fondre dans une poêle, à feu modéré, égrappez-le avec l'écumoire; ajoutez les morceaux de lapin, faites-les revenir à feu vif pendant 7 à 8 minutes; additionnez 2 oignons émincés, 200 grammes de petit-salé coupé en carrés; continuez à les faire revenir, jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés, et que toute l'humidité des chairs se trouve évaporée; à ce point, mouillez avec un verre de vin rouge, laissez de nouveau réduire celui-ci; versez alors le ragoût dans une casserole en terre; mouillez les viandes juste à couvert avec du bouillon et du vin blanc, assaisonnez; faites bouillir vigoureusement le liquide, additionnez un bouquet de persil garni avec une feuille de laurier, une gousse d'ail, grains de poivre; ajoutez la marinade des viandes. Cinq minutes après, liez le liquide avec un peu de roux cuit ou simplement avec de la farine délayée à froid; finissez de cuire les lapins sur feu très-doux.

Au moment de servir, retirez le ragoût du feu, liez-le avec le sang des lapins; remettez-le sur le feu, retirez aussitôt; dressez les viandes sur un plat, masquez avec la sauce, en la passant; additionnez le petit-salé, et 2 ou 3 douzaines de petits oignons glacés séparément.

778. Pâté-froid de lièvre (dess. 229). — Coupez les 2 filets d'un lièvre cru, en gros lardons; ajoutez une égale quantité de lard, coupé de même forme; assaisonnez de haut goût. Coupez les chairs des cuisses en morceaux, mêlez-leur une égale quantité de foie de veau; mettez-les dans une casserole avec du lard fondu, assaisonnez, faites-les revenir à feu vif; quand les viandes sont bien atteintes, laissez refroidir; pilez-les ensuite, passez-les au tamis, mêlez alors cette farce avec une égale quantité de hachis de porc frais, cru, haché, pilé, assaisonné.

Abaissez 4 à 500 grammes de pâte brisée (voir art. 52), en forme de carré long; masquez sur le centre avec une couche épaisse de la farce; sur celle-

ci, rangez la moitié des filets de lièvre et de lard ; masquez-les également avec une couche de farce, et sur cette couche, placez le restant des filets et lard ; masquez le tout avec une couche de farce ; relevez les bords de la pâte sur les viandes ; humectez, et couvrez avec une bande mince de la même pâte ; sur celle-ci, placez une bande en feuilletage ; sur cette bande, pratiquez 3 petites ouvertures, à distance ; dorez ensuite, rayez à l'aide d'un petit couteau.

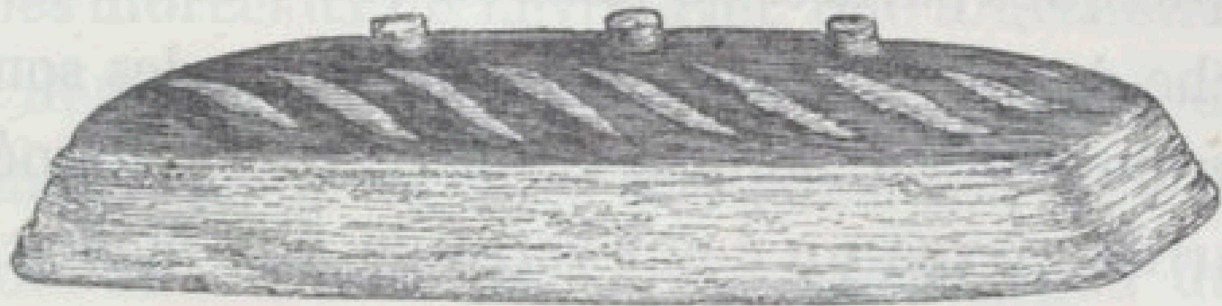


Fig. 229.

Enveloppez la base du pâté avec une bande de papier, beurrée, afin de le maintenir en forme ; cuisez à four modéré, pendant 2 heures ; couvrez avec du papier aussitôt que la pâte commence à se colorer.

Vingt minutes après que le pâté est sorti du four, infiltrez-lui par le haut quelques cuillerées de gelée ; servez quand il est refroidi.

779. Omelette au sang de lièvre. — Prenez le sang d'un lièvre, maintenu à l'état liquide, à l'aide d'un jus de citron ou un filet de vinaigre. Cassez 10 œufs dans une terrine, assaisonnez avec sel et poivre, ajoutez une pincée d'échalote, un peu de ciboulette, une pincée de persil, les uns et les autres hachés. Battez les œufs avec un fouet pendant 2 minutes ; mêlez-leur 2 à 3 cuillerées de crème crue, en même temps que le sang du lièvre liquide.

Faites fondre dans une poêle, 150 à 200 grammes de beurre ou même de bon saindoux ; quand il est chaud, battez vivement l'appareil, versez-le dans la poêle ; tournez l'omelette avec une cuiller, jusqu'à ce qu'elle soit à peu près liée, en observant de la tenir un peu épaisse, de la même dimension du fond de la poêle, c'est-à-dire plate et ronde ; aussitôt qu'elle est prise, retournez-la à l'aide d'une assiette, en ayant soin d'égoutter avant le beurre, qui doit être abondant, et qu'il faut remettre dans la poêle en même temps que l'omelette. Tenez alors la poêle à la bouche du four ou sur des cendres chaudes, afin de faire mijoter l'omelette dans sa graisse pendant 7 à 8 minutes ; glissez-la ensuite sur un plat rond sans la plier.

780. Levraut sauté, aux truffes. — Dépecez un bon levraut, mettez-le

dans une casserole avec du lard fondu ; assaisonnez ; faites-le revenir à vif pendant 7 à 8 minutes ; ajoutez un oignon, un bouquet d'aromates et quelques parures de jambon cru ; couvrez la casserole, placez-la à la bouche du four modéré ; quand les viandes sont à peu près cuites, ajoutez 300 grammes de bonnes truffes crues, coupées en tranches et assaisonnées ; arrosez avec un demi-verre de vin blanc ; posez la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle ; sautez le ragoût de temps en temps ; quand le liquide est tombé à glace, dressez les viandes et truffes sur un plat chaud ; versez dans la casserole la valeur d'un verre de sauce brune, faites-la réduire pendant quelques minutes, dégraissez et versez sur les morceaux de levraut.

781. Lièvre à la daube. — Quand il est reconnu qu'un lièvre est dur, l'unique moyen d'en tirer un parti convenable, c'est de le mettre en daube ; dans ces conditions, il fournit encore un excellent mets, surtout s'il est gros et bien en chair.

Coupez en gros morceaux les épaules, le râble, les cuisses, le cou et la tête du lièvre ; tenez le sang, le foie, les rognons et le poumon en réserve ; lardez les chairs avec des filets de jambon cru ; assaisonnez ; ajoutez un bouquet d'aromates, un morceau d'écorce d'orange sèche ; arrosez avec une demi-bouteille de vin blanc ; faites macérer dans cet assaisonnement pendant 24 heures.

Choisissez une marmite en terre, ayant déjà servi à la cuisson ; masquez au fond et autour, avec des bardes de lard frais ; placez au fond quelques petits oignons, 2 ou 3 gousses d'ail, puis la tête, les poitrines, le cou et les morceaux d'épaule du lièvre ; ajoutez un pied de veau désossé et blanchi, un os de jambon cru : les cuisses et le râble du lièvre doivent être en dessus. Versez la marinade sur les viandes, couvrez celles-ci avec un large morceau de couenne fraîche de porc. Posez la marmite sur feu ; au premier bouillon du liquide, retirez sur des cendres chaudes, en l'entourant jusqu'à moitié de hauteur ; couvrez avec un rond de fort papier, puis avec une assiette ordinaire, à moitié pleine d'eau ; posez alors sur celle-ci un poids quelconque, afin que la vapeur des viandes ne s'échappe pas ; cuisez la daube pendant 4 à 5 heures et ne retirez la marmite du feu, qu'alors

que les viandes sont bien cuites; mais une demi-heure avant, ajoutez le foie, le poumon, le cœur et les rognons du lièvre.

Au moment de servir, retirez les morceaux de lièvre avec une fourchette, dressez-les dans un plat creux : dégraissez la cuisson avec soin, versez sur les viandes, en retenant les légumes, les épices et les aromates. Envoyez en même temps un plat de macaroni ou de nouilles, arrosés avec un peu du jus de la daube.

782. Selle de chevreuil, à l'italienne (dess. 230). — Piquez les filets d'une selle de chevreuil, mettez-la dans un plafond, foncé avec des légumes; salez, et mouillez avec une demi-bouteille de vin blanc; cuisez au four en l'arrosant.

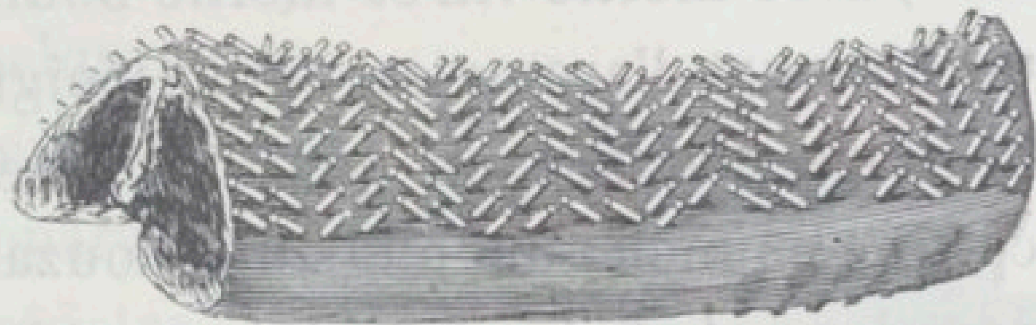


Fig. 230.

D'autre part, préparez une garniture de macaroni cuit, coupé court, mêlé avec quelques truffes coupées en grosse julienne. Liez cette garniture avec un peu de sauce brune, réduite avec la cuisson du chevreuil. Dressez la selle sur un plat, entourez-la avec la garniture; glacez au pinceau, et servez.

783. Levraut sauté, à la bourgeoise. — Dépecez en morceaux d'une égale grosseur, les épaules, les cuisses, le râble et le cou d'un levraut, préalablement dépouillé et vidé ; mettez de côté le sang, le foie, le cœur et les poumons.

Faites fondre, dans une casserole plate, 150 grammes de lard haché ; ajoutez les morceaux de levraut, 250 grammes de petit-salé blanchi, coupé en carrés, 2 cuillerées d'oignon haché ; assaisonnez les viandes avec sel et poivre, ajoutez un bouquet d'aromates ; faites-les revenir pendant quelques minutes à feu vif ; aussitôt qu'elles sont raidies, retirez la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle ; finissez de cuire le levraut tout doucement. Égouttez la graisse, arrosez les viandes avec un peu de jus lié et du vin ; ajoutez au ragoût le foie et le cœur du levraut, coupés ainsi qu'une douzaine de champignons frais, divisés chacun en deux parties sur le travers ; faites bouillir vivement la sauce pendant 10 minutes,

puis liez-la avec le sang du levraut réservé ; finissez avec un filet de vinaigre, et dressez le ragoût.

784. Escalopes de lièvre au risot. — Coupez en tranches minces les filets d'un lièvre cuit ; parez-les, rangez-les dans une casserole.

Émincez un gros oignon, mettez-le dans une casserole avec du beurre et quelques débris de jambon ; faites-le revenir de couleur blonde, ajoutez les os et les épaules du lièvre, coupés en petits morceaux, ainsi que quelques parures de veau crues ; faites-les revenir ensemble ; quelques minutes après, saupoudrez avec une pincée de farine, mouillez, juste à hauteur, avec moitié vin et moitié bouillon : la sauce doit être légère. Ajoutez un bouquet d'aromates, et une poignée de parures de champignons ; cuisez la sauce pendant un quart d'heure ; dégraissez et passez dans une autre casserole ; mêlez-lui alors une douzaine de champignons crus, coupés transversalement ; faites-la réduire pendant 10 à 12 minutes ; ajoutez une pincée de poivre, versez sur les escalopes de lièvre, et chauffez sans ébullition.

Dans l'intervalle, cuisez 250 grammes de riz à la piémontaise ; finissez-le avec du beurre, du parmesan et 2 cuillerées de sauce tomate ; versez dans un moule à bordure ; 5 minutes après, renversez la bordure sur un plat, enlevez le moule, dressez le ragoût au centre du riz.

785. Lièvre aux nouilles. — Prenez les chairs cuites d'un lièvre, parez-les des peaux et nerfs, coupez-les en petits dés ; déposez dans une terrine ; ajoutez moitié de leur volume de champignons.

Hachez un petit oignon, faites-le revenir avec du beurre, sans prendre couleur ; saupoudrez avec une pincée de farine, mouillez, peu à peu, avec un peu de jus ; tournez la sauce jusqu'à l'ébullition, cuisez-la pendant 7 à 8 minutes ; ajoutez alors le salpicon de lièvre, incorporez-le avec la sauce ; assaisonnez avec sel, et une pointe de cayenne ; retirez aussitôt.

Cuisez à l'eau salée quelques poignées de nouilles émincées ; quand elles sont égouttées, remettez-les dans la casserole ; assaisonnez avec muscade et parmesan ; arrosez avec un peu de beurre fondu ; versez la moitié de ces nouilles dans un plat ; faites un creux sur le centre, dans celui-ci, versez le salpicon de lièvre ; masquez avec le restant des nouilles ; saupoudrez celles-

ci avec du parmesan; arrosez avec du beurre; glacez à la pelle rougie, et servez.

786. Terrine froide de lièvre (dess. 231). — Parez et hachez les chairs des cuisses et des épaules d'un lièvre, avec le même poids de lard frais; mettez le hachis dans le mortier, assaisonnez, ajoutez une pointe d'ail ; pilez et passez au tamis.

Coupez en tranches la moitié d'un petit foie de veau ; faites-le revenir dans une poêle avec du beurre ou du saindoux ; assaisonnez, laissez refroidir; puis coupez-les, pilez-les, et mêlez-leur la farce préparée; pilez-les ensemble pendant 10 minutes, passez ensuite au tamis.

Coupez les filets du lièvre en carrés, additionnez un égal volume de lard blanchi, coupé en dés, ainsi que quelques truffes coupées; assaisonnez et mêlez ces viandes avec la farce. Mettez cet appareil dans une terrine de cuisson pouvant résister à la chaleur du four (voir le dess. 230), mais préalablement masquée au fond, avec des bardes de lard; couvrez également l'appareil avec du lard, et celui-ci avec un rond de pâte ordinaire; posez la terrine sur un plafond creux; poussez à four doux, bien atteint; donnez une heure et demie à 2 heures de cuisson; laissez bien refroidir avant de la servir.

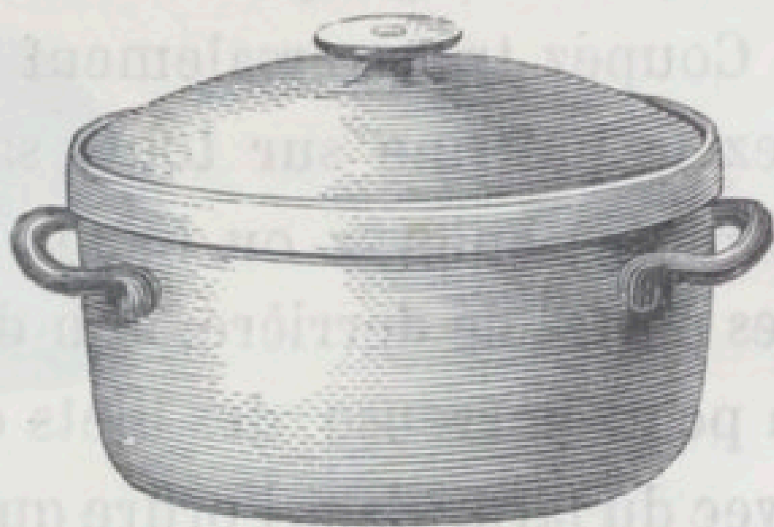


Fig. 231.

787. Filets de lièvre, sautés. — Parez les 2 filets d'un lièvre, en retirant l'épiderme, coupez-les transversalement en biais, chacun en cinq parties; humectez et battez-les légèrement; parez-les en forme de filets de volaille; assaisonnez avec sel et épices. Versez dans une casserole plate quelques cuillerées de beurre fondu, en l'épurant; rangez les filets dans la casserole, l'un à côté de l'autre.

Avec les os et débris de lièvre, préparez un petit jus de gibier, et avec lui, une petite sauce au vin, succulente et peu liée. Avec les parures des filets préparez une petite farce (voir art. 45); avec celle-ci, formez des petites quenelles à la cuiller; faites-les pocher à l'eau salée.

Quelques minutes avant de servir, faites cuire les filets à feu vif, en les

retournant : ils doivent être saisis, sans être secs, et rester saignants à l'intérieur; égouttez, arrosez avec 4 cuillerées de la sauce préparée; dressez-les en couronne sur un plat; arrosez-les avec le restant de la sauce. Les filets, ainsi cuits, peuvent être servis avec une garniture de truffes, d'olives, de champignons, ou même avec une purée de marrons.

788. Lièvre rôti, sauce au pauvre homme (dess. 232, 233). — Pour faire rôtir un lièvre à la broche, il est indispensable qu'il soit jeune (1); dans le cas contraire, il est préférable de le cuire en civet.

Choisissez un bon lièvre, laissez-le mortifier au moins 4 jours en hiver, car la viande d'un lièvre trop fraîche, est ordinairement coriace et sèche; dépouillez-le seulement le jour même qu'il doit être cuit; videz-le, en conservant le sang liquide.

Coupez transversalement le haut du corps au-dessous des épaules, coupez la poitrine sur toute sa longueur, de façon à dégager complétement le râble; enlevez ou brisez l'os du gras-de-cuisse; coupez ensuite le bout des pattes de derrière, afin de les enlacer par le nerf du jarret. Supprimez la peau nerveuse des filets du lièvre, ce qui est préférable, et piquez-les avec du lard, dans l'ordre que représente le dess. 231; traversez horizontalement les cuisses avec une petite brochette en bois, afin de les maintenir à plat; puis traversez le lièvre dans toute sa longueur avec une grosse brochette en fer; fixez celle-ci par les deux bouts sur une broche; arrosez le piquage avec du beurre; faites rôtir le lièvre à bon feu, pendant 40 à 50 minutes, selon sa grosseur; placez une lèchefrite dessous avec un peu de beurre dedans; arrosez-le souvent pendant sa cuisson; salez, débrochez et débridez; coupez le bout des pattes, papillotez-les; dressez le lièvre sur un plat, envoyez séparément la sauce suivante :

Sauce au pauvre homme. — Supprimez le fiel au foie du lièvre; hachez-le. Mettez dans une casserole 2 cuillerées d'oignon et échalotes,

(1) On reconnaît le degré de tendreté d'un lièvre, à plusieurs signes: le premier consiste à essayer de déchirer la peau des cuisses du côté du ventre : si elle résiste, le lièvre est dur. Si à la jointure des pattes de devant il existe, de chaque côté, un petit durillon mobile et saillant, le lièvre est jeune: si ce durillon n'existe plus, on peut conclure que le lièvre a cessé d'être *trois quarts* pour devenir *capucin,* ce qui ne veut pas toujours dire qu'il soit extrêmement dur, mais il n'est plus jeune.

hachés ; mouillez avec un tiers de verre de bon vinaigre; faites réduire celui-ci de moitié ; mêlez-lui alors le foie du lièvre haché ; assaisonnez ; mouil-

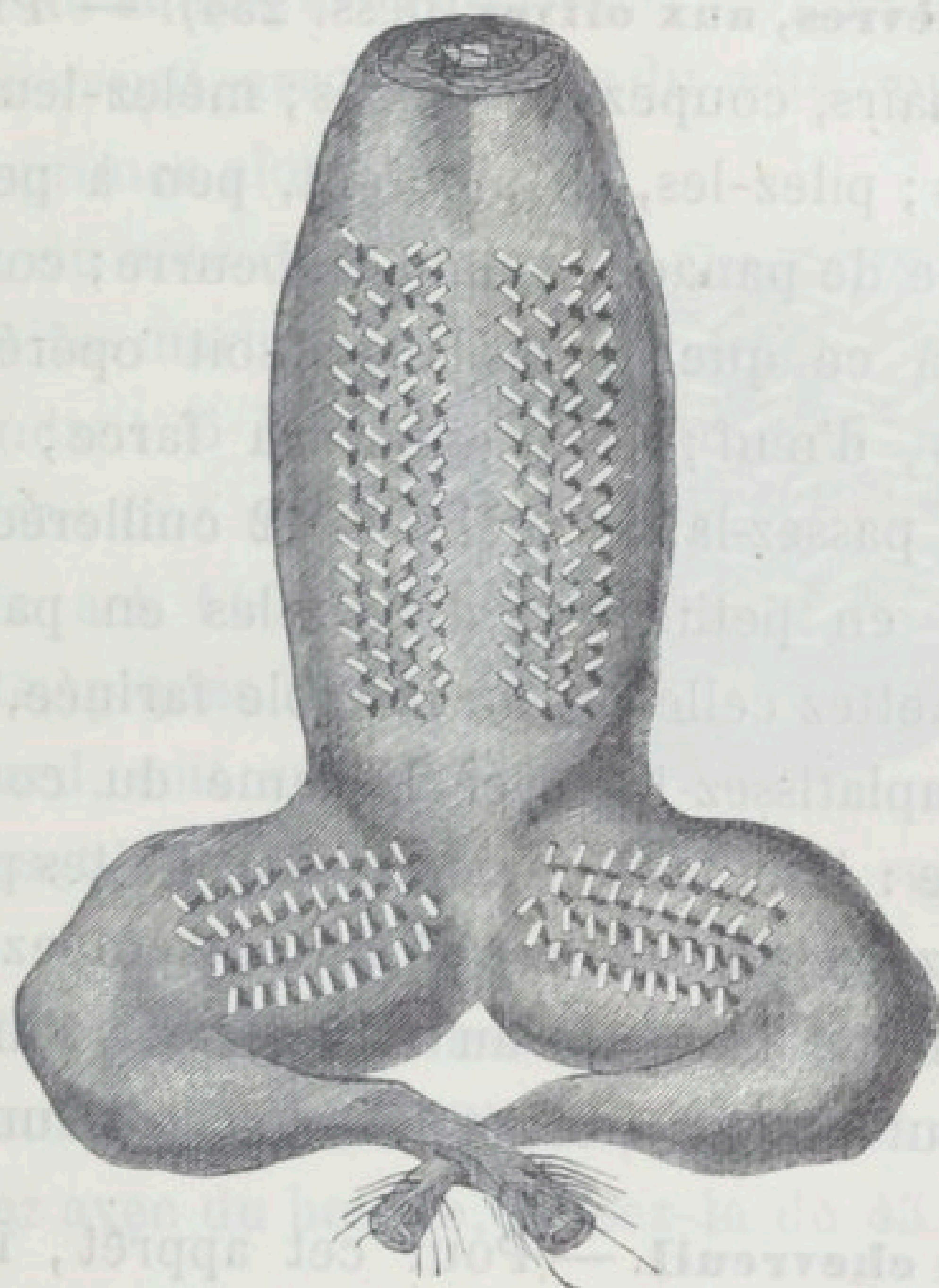


Fig. 232.

lez avec le liquide de la lèchefrite, passé ; ajoutez un peu de jus, un bou-

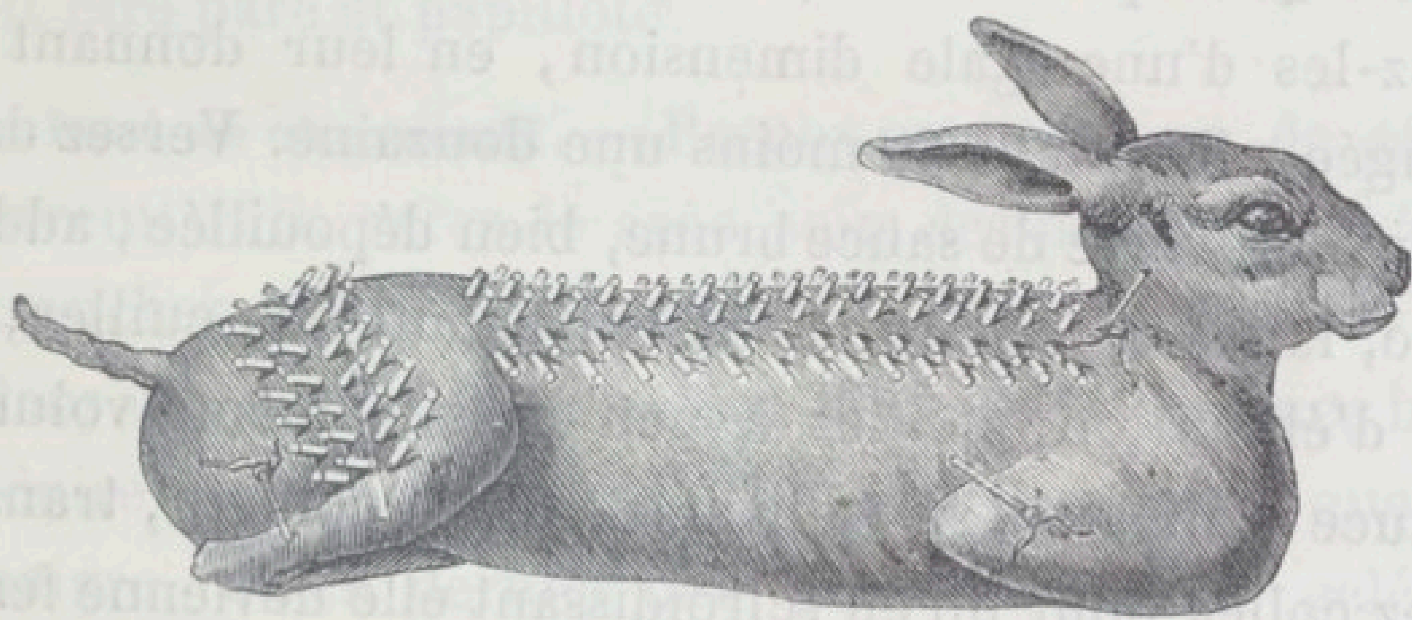


Fig. 233.

quet de thym et de persil ; retirez la sauce sur le côté du feu. Dix minutes après, enlevez le bouquet ; liez la sauce avec un peu de sang liquide, ajoutez un peu de poivre, et servez.

Je produis 2 dessins de lièvre dont l'un entier ; celui-ci peut être farci avec une farce au pain mêlée avec oignon, thym, persil haché. On le fait

tenir en forme à l'aide de plusieurs brides. L'autre dessin représente le râble et les cuisses du lièvre.

789. Boudins de lièvres, aux olives (dess. 234). — Prenez un seul filet de lièvre, parez les chairs, coupez-les en dés; mêlez-leur le foie et les rognons du lièvre, cuits; pilez-les, en ajoutant, peu à peu, un tiers de leur volume de panade, autant de beurre; continuez à les piler, jusqu'à ce que le mélange soit opéré; ajoutez alors 2 jaunes d'œuf; assaisonnez la farce; quelques minutes après, passez-la, et mêlez-lui 2 cuillerées de jambon cuit, coupé en petits dés; divisez-les en parties égales, de la grosseur d'un œuf, mettez celles-ci sur la table farinée, roulez-les en bouchon avec la main; aplatissez-les avec la lame du couteau, afin de leur donner la forme ovale : il en faut une douzaine. Faites pocher ces boudins à l'eau salée, égouttez-les, laissez-les refroidir; trempez-les dans des œufs battus, panez-les et faites-les frire au beurre, dans une casserole plate; dressez en couronne sur un plat; versez dans le centre une sauce aux olives.

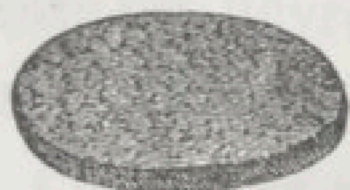


Fig. 234.

790. Chaufroix de chevreuil. — Pour cet apprêt, il convient de disposer de la moitié d'une selle de chevreuil, rôtie ou braisée; à défaut de celle-ci, on peut employer la noix d'un quartier de chevreuil, mais les filets sont préférables. Quoi qu'il en soit, coupez la viande en tranches, pas trop épaisses, parez-les d'une égale dimension, en leur donnant une forme ronde ou allongée : il en faut au moins une douzaine. Versez dans une casserole la valeur d'un verre de sauce brune, bien dépouillée; additionnez un peu de madère, faites-la réduire, en la travaillant à la cuiller; après quelques minutes d'ébullition, ajoutez à peu près le même volume de gelée d'aspic; la sauce doit alors se trouver de belle couleur, transparente, de bon goût, assez collée pour qu'en refroidissant elle devienne ferme; passez-la à l'étamine dans une casserole et tournez-la sur glace jusqu'à ce qu'elle commence à se lier, tout en restant lisse; retirez-la alors de la glace, et avec elle, masquez les filets de chevreuil, en les trempant, l'un après l'autre, à l'aide d'une grande fourchette : ils doivent rester nappés d'une couche de cette sauce; rangez-les à mesure à distance, sur une plaque; tenez-les au froid. Quand la sauce est bien prise, détachez les filets; parez et dressez-les

en couronne sur une couche de gelée prise sur un plat, emplissez le centre avec de la gelée hachée.

791. Quartier de chevreuil rôti (dess. 235). — Sciez le bout du manche d'un cuissot de chevreuil, arrondissez-le du côté opposé, après avoir enlevé l'os du quasi ; supprimez alors la peau nerveuse, du côté opposé à la noix ; faites mariner le chevreuil, pendant 5 à 6 heures au plus, dans une marinade cuite (voir art. 116) ; égouttez-le ensuite, piquez les chairs avec du lard, soit sur le travers du cuissot, soit sur sa longueur.

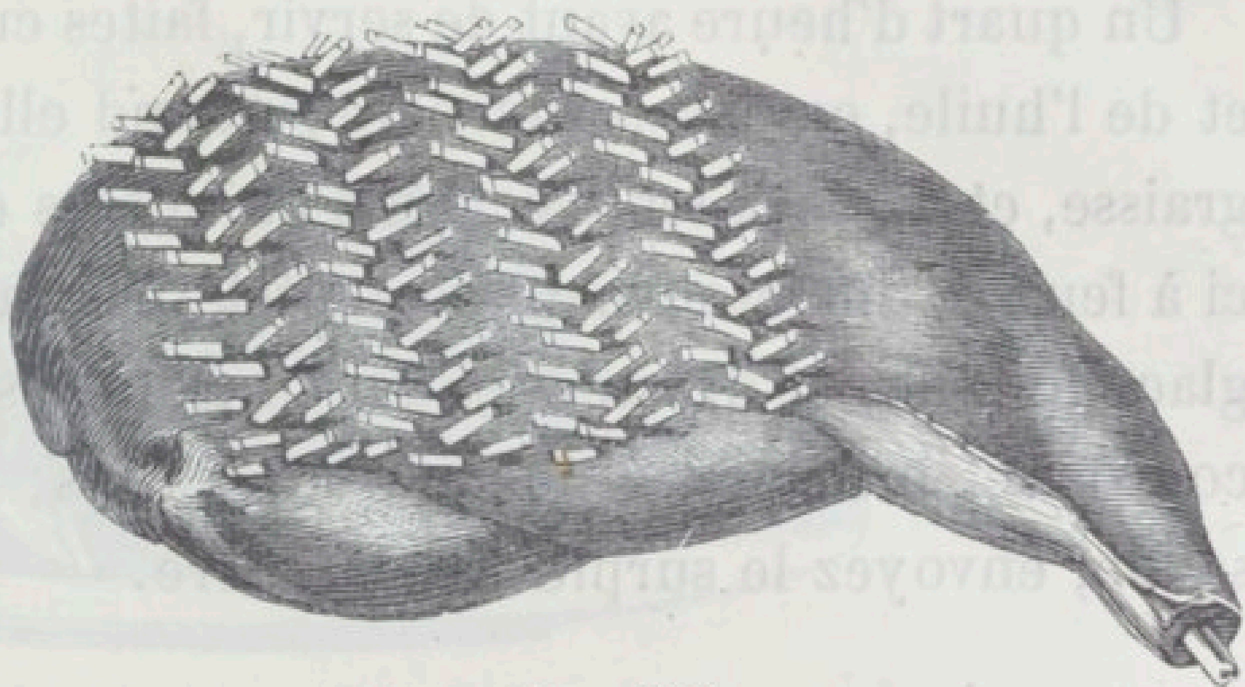


Fig. 235.

Si le cuissot doit être rôti à la broche, traversez-le avec une brochette en fer, fixez celle-ci sur une broche. S'il doit être cuit au four, placez-le dans un plafond, arrosez avec du beurre, cuisez-le de 45 à 60 minutes, selon sa grosseur.

Un cuissot de chevreuil rôti peut être servi avec de la gelée de groseilles, avec une sauce poivrade ou une sauce piquante, légère : le manche du cuissot doit être paré et papilloté.

792. Émincé de chevreuil. — Prenez un morceau de selle ou de quartier de chevreuil rôti, parez-le avec soin des parties nerveuses ; coupez les chairs en tranches minces et étroites.

Versez dans une casserole, la valeur d'un verre de sauce brune ou jus lié ; faites-le réduire d'un tiers, en additionnant peu à peu quelques cuillerées de bon vinaigre, et en dernier lieu, une cuillerée de gelée de groseilles ; donnez encore quelques bouillons à la sauce, ajoutez les tranches de chevreuil ; saupoudrez celles-ci avec une pincée de poivre, retirez la casserole sur un feu très-doux, afin de chauffer la viande sans ébullition et à casserole couverte. Au moment de servir, dressez le ragoût dans un plat bien chaud, entourez-le avec des croûtons de pain, frits, glacés au pinceau.

793. Côtelettes de chevreuil à la bourgeoise. — Coupez et parez 8 à

10 côtelettes de chevreuil; mettez-les dans une terrine; assaisonnez et marinez-les avec huile, aromates, branches de persil, oignons émincés.

Avec les bonnes parures des côtelettes, préparez une petite farce, et avec celle-ci, des petites quenelles. Avec les autres parures, un peu de vin et de bouillon, préparez un peu de bon jus, et avec celui-ci un peu de sauce.

Un quart d'heure avant de servir, faites cuire les côtelettes dans du beurre et de l'huile, en les retournant; quand elles sont atteintes, égouttez-en la graisse, et arrosez-les avec 4 à 5 cuillerées de vinaigre ; faites réduire celui-ci à feu vif, en retournant les côtelettes; arrosez-les alors avec un peu de glace fondue, et dressez-les en couronne sur un plat; dans le centre de la couronne, mettez les quenelles pochées; masquez avec une partie de la sauce, envoyez le surplus en saucière.

794. Hachis de chevreuil (*desserte*). — Prenez les restes d'une selle cuite ou d'un cuissot de chevreuil; retirez-en les parties nerveuses; hachez-les.

Mettez dans une casserole un peu de jus de chevreuil, un peu de bouillon, un peu de vinaigre, un petit bouquet d'aromates; faites bouillir 7 à 8 minutes; retirez le bouquet et liez le liquide avec un morceau de beurre manié ; cuisez encore quelques minutes; ajoutez alors les viandes hachées et une pincée de poivre; chauffez sans ébullition. Dressez sur un plat bien chaud, entourez avec des croûtons frits ou des œufs cuits.

Avec les restes de la selle de chevreuil on peut aussi préparer un émincé. Il suffit de couper la viande en tranches et mettre celles-ci dans une casserole plate ; arrosez-les avec une bonne sauce piquante un peu épaisse et bien chaude; chauffez alors les viandes, sans faire bouillir, et servez avec des croûtons frits au beurre.

795. Côtelettes de chevreuil à la purée de marrons (dess. 236). — Coupez et parez une douzaine de côtelettes de chevreuil, en laissant l'os à moitié de longueur; piquez-les d'un côté avec du lard fin; assaisonnez et mettez-les dans un plat, marinez-les à cru pendant quelques heures, au moment de les cuire, rangez-les dans un sautoir foncé avec du lard et des légumes émincés; ajoutez leur marinade et un peu de bon jus; posez le sautoir sur feu vif; 2 minutes après, poussez-le à four modéré pour cuire les côtelettes, en les arrosant souvent, mais sans les retourner; au dernier

moment, glacez-les au pinceau; puis égouttez-les sur un plafond, et dressez en couronne sur un plat dont le fond est masqué d'une mince couche de farce pochée au four, afin qu'elles ne puissent glisser; dressez-les avec l'os en bas; garnissez-le centre avec une bonne purée de marrons, assez ferme

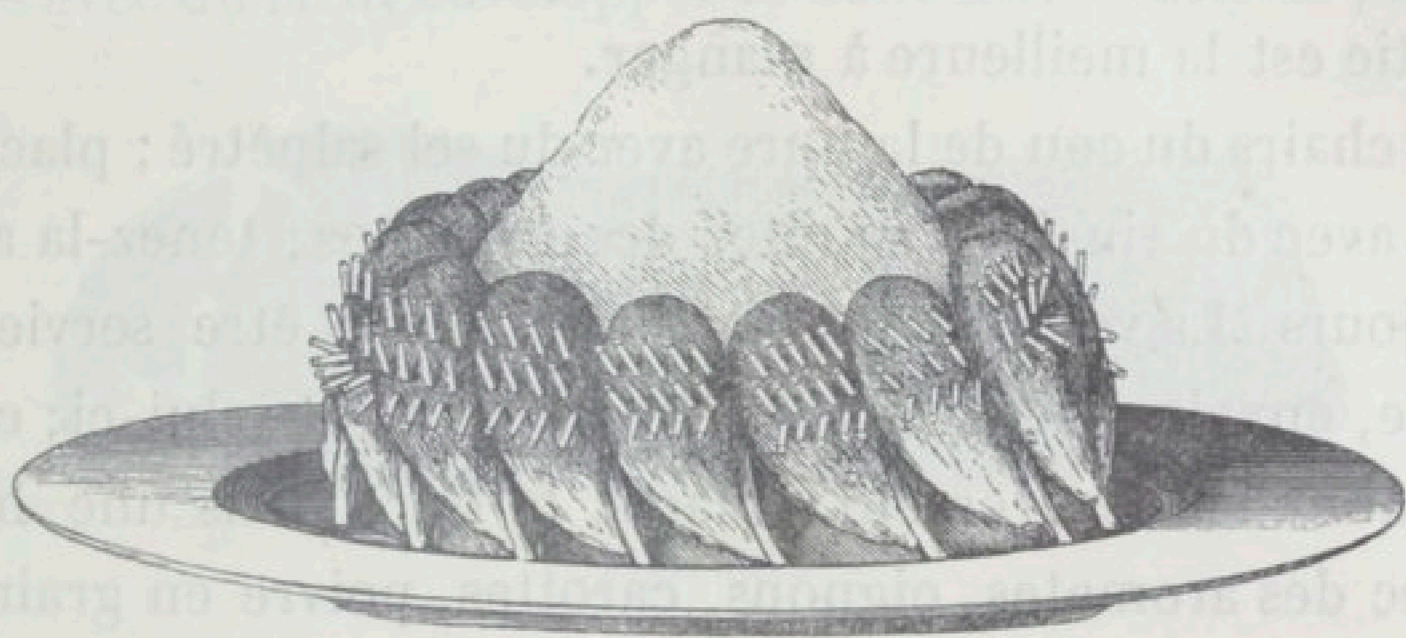


Fig. 236.

pour qu'elle ne s'affaisse pas; arrosez la purée avec un peu de glace, et versez dans le fond du plat un peu de bonne sauce brune réduite avec du fonds de gibier; envoyez le surplus en saucière.

La purée de marrons peut être remplacée par une purée de gibier ou simplement par une garniture d'olives ou de champignons.

796. Côtelettes de daim, grillées. — Coupez 6 belles côtelettes sur un carré de daim, en supprimant simplement l'os de la chaîne; parez le bout du manche, battez très-légèrement les filets, afin de briser le fil des chairs; assaisonnez, et rangez dans un plat; arrosez avec de la bonne huile, masquez avec un oignon émincé, quelques feuilles de persil; faites-les macérer ainsi, pendant 2 heures, dans un lieu frais. Un quart d'heure avant de servir, rangez les côtelettes sur un gril, faites-les cuire à bon feu des deux côtés, en les retournant; dressez sur un plat chaud, arrosez avec la valeur d'un verre de sauce piquante, finie avec 2 cuillerées de gelée de groseilles.

797. Hure de sanglier, sauce anglaise. — La hure de sanglier cuite au naturel, est selon moi préférable à toute autre préparation; la hure farcie est naturellement un mets plus luxueux, mais son apprêt est coûteux et difficile.

Flambez ou échaudez la hure (1), afin d'enlever le poil; faites-la dégorger, puis dégagez les chairs du bout du museau, sciez-en l'extrémité; faites une incision en croix sur le milieu du crâne. Laissez la langue du sanglier à sa place, en ayant soin d'enlever le tube, et bien nettoyer l'intérieur de la gorge. Pour cet apprêt, on doit faire couper la hure avec le cou très-long, car cette partie est la meilleure à manger.

Frottez les chairs du cou de la hure avec du sel salpêtré ; placez-la dans un vase, arrosez avec du vinaigre, ajoutez des aromates; tenez-la au frais pendant 2 ou 3 jours. La veille du jour où la hure doit être servie, égouttez-la de la saumure, enveloppez-la dans un linge, en liant celui-ci; coupez-en les oreilles, emballez-les séparément; placez la hure dans une braisière, entourez-la avec des aromates, oignons, carottes, poivre en grains, grains de genièvre, sel; ajoutez les oreilles.

Mouillez les viandes à hauteur avec du vinaigre et de l'eau, faites bouillir le liquide, retirez-le sur le côté du feu; cuisez tout doucement de 4 à 6 heures, selon que la hure est plus ou moins tendre; égouttez et déballez-la, rafraîchissez le linge, emballez-la de nouveau, laissez refroidir pendant 8 à 10 heures, dans son sens naturel; déballez-la; ensuite, parez-la; coupez droit les parties du cou, remettez les oreilles en place, en les piquant avec une brochette; mastiquez les jointures avec du beurre. Glacez entièrement les surfaces; posez la hure sur un plat long, adaptez-lui de chaque côté du museau 2 défenses imitées en beurre, afin de lui donner autant que possible sa physionomie première. Masquez le crâne, sur la partie où la peau est séparée, avec une rosace de gelée.

Les chairs du cou étant les meilleures à manger, ce sont celles qui doivent être servies en premier; elles doivent être découpées en tranches minces, et servies avec la sauce suivante :

Sauce anglaise. — Versez dans une terrine 4 à 500 grammes de gelée de groseilles, broyez-la avec une cuiller, en lui mêlant quelques cuillerées de bon vinaigre; ajoutez le zeste d'un citron râpé, et celui d'une demi-orange,

(1) Soit qu'on veuille échauder la hure pour en gratter le poil, soit qu'on veuille brûler celui-ci au charbon, il faut d'abord le frotter avec de la résine en poudre, mais la frotter de façon que cette poudre pénètre jusqu'à la racine du poil.

puis le jus de 2 citrons, une pincée de cayenne, 3 cuillerées de bonne moutarde anglaise. Servez cette sauce en saucière.

798. Cimier de cerf piqué et rôti (dess. 237). — Retirez la peau nerveuse des deux filets d'un cimier de cerf, parez-le correctement et piquez-le des deux côtés avec du lard; enveloppez-le dans une feuille de papier beurré,

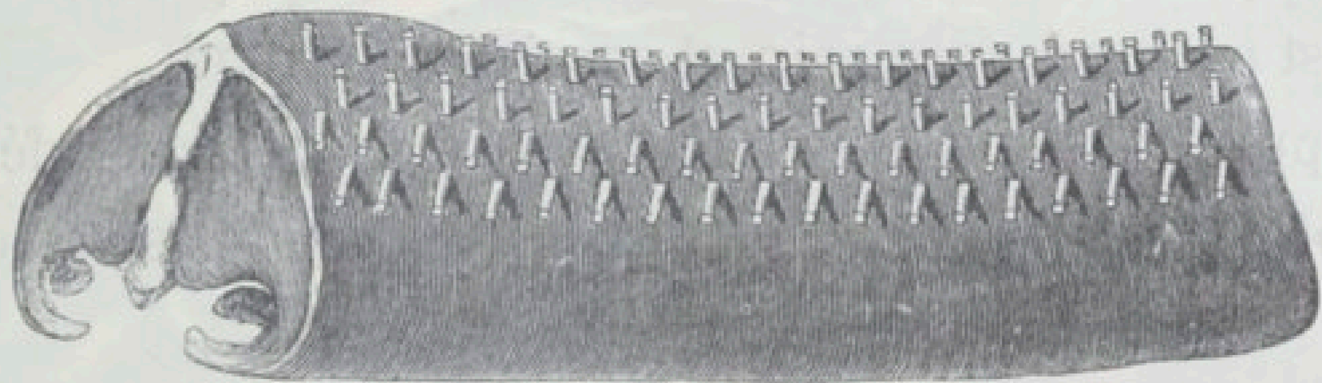


Fig. 237.

et cuisez au four pendant 2 heures; quand il est à point, dressez-le sur un plat et servez séparément une saucière de sauce venaison, c'est-à-dire de l'espagnole réduite avec un peu de bon vinaigre, et finie avec quelques cuillerées de gelée de groseilles.

799. Selle de marcassin, rôtie. — Pour faire rôtir le sanglier, il faut qu'il soit très-jeune, gras, et de l'âge de 8 à 10 mois. Si la viande est tendre, elle est excellente; dure, elle est détestable.

Choisissez une petite selle couverte d'une couche de graisse, parez-la carrément, en coupant les côtes courtes, déposez-la dans un plat creux, arrosez-la avec la valeur d'un demi-litre de marinade cuite; faites-la macérer pendant 2 ou 3 jours, en la retournant de temps en temps; égouttez-la ensuite, essuyez et faites rôtir à la broche ou au four, d'une heure et quart à une heure et demie; arrosez-la avec de la graisse; quand elle est aux trois quarts cuite, arrosez avec quelques cuillerées de sa marinade.

Au moment de servir, égouttez la selle, dressez-la sur un plat. Passez et dégraissez le liquide de la lèchefrite, mêlez-lui un peu de bon jus, faites-le réduire de moitié, versez-le autour de la selle; envoyez séparément une saucière de gelée de groseilles.

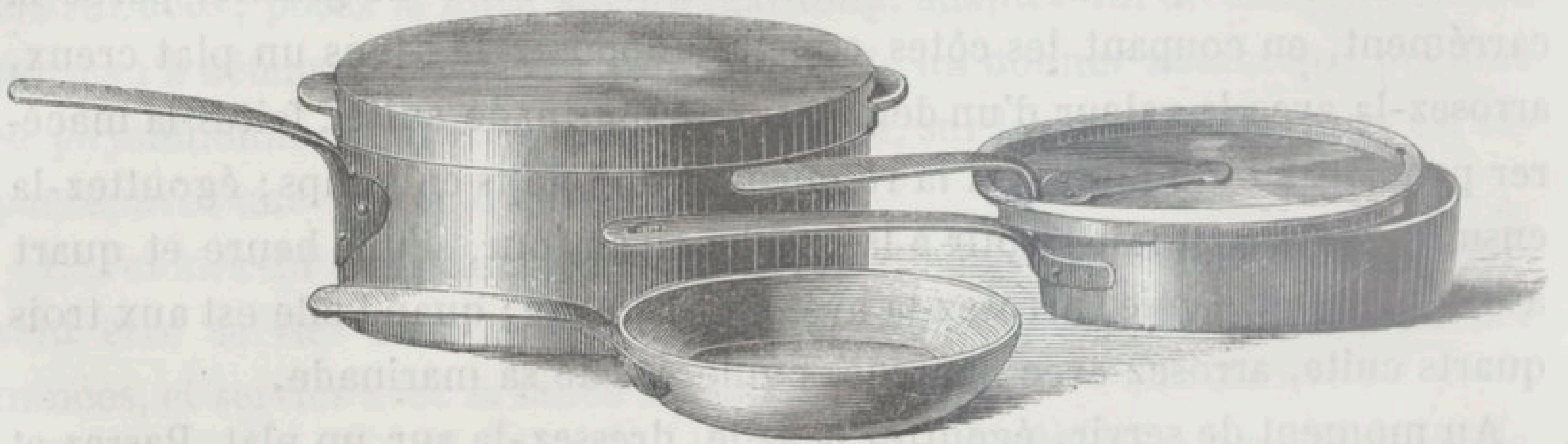
800. Poitrine de marcassin, grillée. — Faites cuire une poitrine de marcassin, comme la hure (voir art. 798); en la sortant de la cuisson, désossez-la, faites-la refroidir sous presse; parez-la ensuite, roulez-la dans du

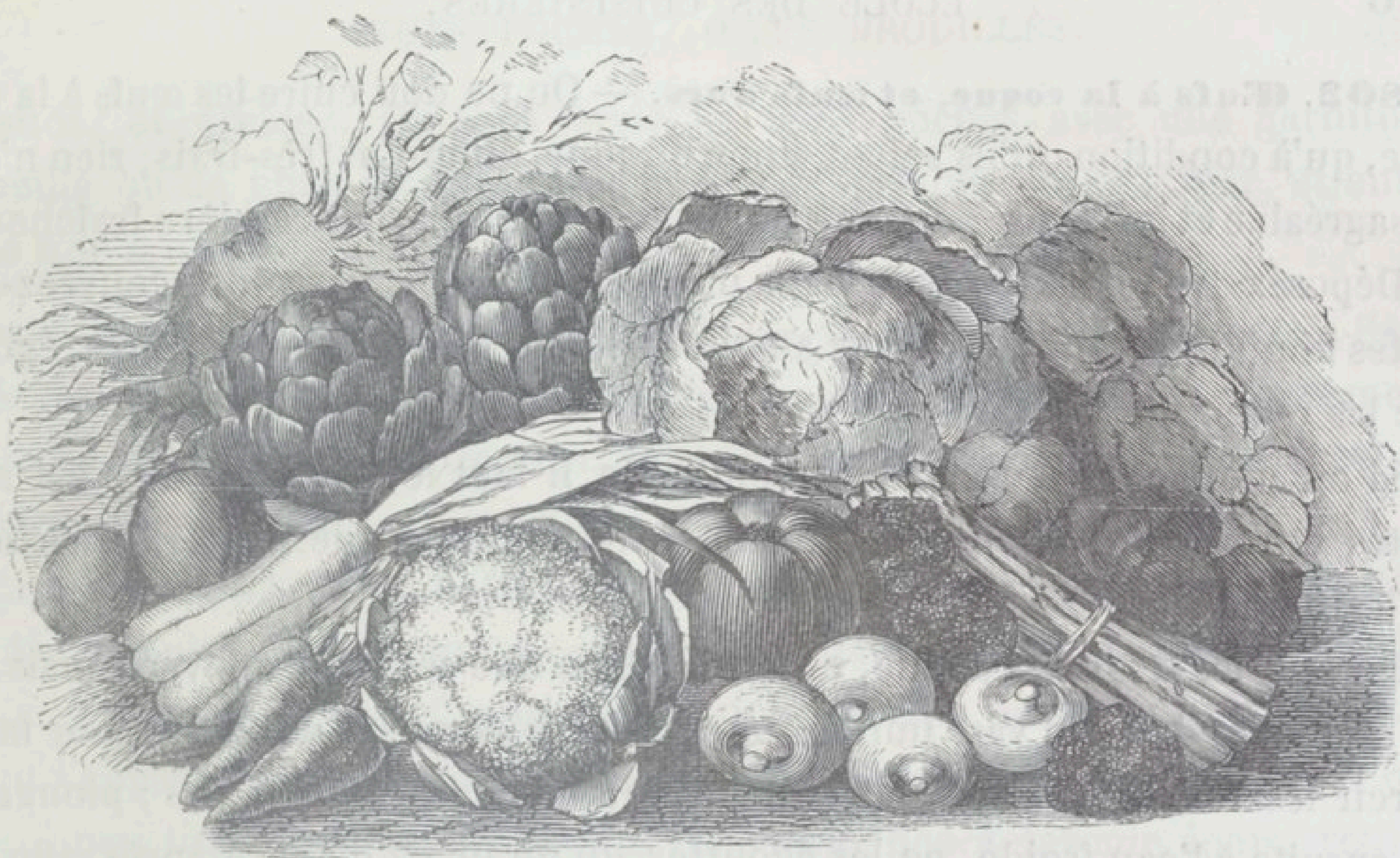
saindoux, et panez-la; faites-la griller à feu modéré pendant 25 minutes; servez avec une sauce poivrade. Les poitrines de petits marcassins jeunes, tendres et gras, peuvent être grillées à cru, il faut seulement les faire mariner pendant quelques heures, les bien essuyer, et les cuire à feu très-doux.

801. Émincé de venaison. — C'est un mets populaire en Angleterre, excellent s'il est préparé avec soin et servi bien chaud.

Coupez en petites tranches minces les chairs entrelardées d'une pièce de venaison rôtie, froide; rangez ces tranches dans une casserole, tenez-les à couvert.

D'autre part, prenez le jus de venaison resté dans le plat ou tombé dans la lèchefrite, mêlez-lui un demi-verre de madère, faites-le réduire en demi-glace; liez-le alors avec un peu d'arrow-root délayé à froid; donnez quelques bouillons à la sauce, finissez-la avec un morceau de glace, 2 cuillerées de gelée de groseilles. Quand la gelée est fondue, versez-la sur les tranches de venaison découpées; chauffez sans faire bouillir. Dressez dans un plat bien chaud, posez celui-ci sur un réchaud, et servez.





ŒUFS, FARINAGES, LÉGUMES.

Les œufs et les farinages sont souvent servis dans les déjeûners ; mais ils sont également servis dans les dîners, soit en même temps que les légumes, soit en place de légumes.

Les légumes, dans un dîner, sont généralement servis après les rôts. Mais une grande partie des légumes qu'on sert comme entremets, peuvent aussi être servis comme garniture d'entrée ou de relevé.

Depuis qu'on peut conserver les légumes par des procédés qui n'en altèrent pas sensiblement les qualités, on peut employer en cuisine, pendant la saison d'hiver, la plus grande partie des légumes qu'autrefois on ne pouvait se procurer que dans la saison qui les produit ; tels sont ; les petits-pois, les flageolets, les asperges, les tomates, les artichauts, les cardons, les céleris, les champignons, les truffes, etc.

Avec d'aussi grandes ressources, il est possible de servir en tous lieux et en toute saison les légumes de choix, plus spécialement adaptés aux dîners. C'est là un avantage considérable, dont la cuisine tire le plus grand profit.

802. Œufs à la coque, et œufs durs. — On ne doit cuire les œufs à la coque, qu'à condition qu'ils soient sinon du jour, du moins très-frais; rien n'est désagréable et insalubre, comme un œuf qui n'est pas de première fraîcheur.

Déposez avec soin les œufs dans une casserole, d'eau froide, couvrez-la, faites bouillir le liquide, retirez aussitôt hors du feu : 2 minutes après, égoutez les œufs.

Si on plonge les œufs à l'eau bouillante, il faut leur donner de 3 à 4 minutes de cuisson (selon leur grosseur); l'essentiel est de ne pas les casser, en les plongeant.

On sert les œufs à la coque, enfermés dans une serviette ployée; mais on les sert aussi dans un vase imitant une poule couvant ses œufs. — Pour faire durcir les œufs, il suffit de les cuire à l'eau pendant 10 minutes ; plongez-les ensuite à l'eau froide, ne les égouttez qu'un quart d'heure après, afin de les dépouiller de leur coquille.

803. Œufs pochés. — De même que ceux pour cuire à la coque, les œufs pour pocher doivent être d'une extrême fraîcheur, c'est-à-dire frais du jour ; ce n'est qu'à cette condition, qu'on peut les obtenir bien entiers, ronds et lisses.

Faites bouillir de l'eau dans une moyenne casserole, salez et mêlez-lui un filet de vinaigre; retirez sur le côté du feu, de façon qu'elle ne bouille que d'un côté; cassez alors les œufs, l'un après l'autre et peu à la fois, en les ouvrant à fleur d'eau, et en les laissant tomber à l'endroit même où l'ébullition a lieu. Aussitôt que les œufs sont coupés, éloignez la casserole du feu, juste assez pour arrêter l'ébullition ; 3 minutes après, retirez-la complétement; enlevez alors les œufs avec ménagement, à l'aide d'une écumoire ; touchez-les avec le doigt afin de vous assurer si l'enveloppe est assez résistante; en ce cas, plongez-les dans un vase d'eau froide ; un quart d'heure après, parez-les avec soin, et servez.

On fait aussi pocher les œufs dans leur coquille ; pour atteindre ce résultat, il faut les plonger à l'eau bouillante, et les cuire de 5 minutes à 5 minutes et demie, selon leur grosseur. Égouttez-les, plongez-les à l'eau froide ; 10 à 12 minutes après, supprimez-en les coquilles avec ménagement.

Au moment de servir les œufs, plongez-les à l'eau chaude, enlevez-les

aussitôt, et dressez. On peut servir les œufs pochés, avec une garniture d'oseille ou de chicorée, avec une purée de volaille ou de gibier, et enfin avec une sauce tomate.

804. Œufs brouillés, aux pointes d'asperges. — Faites-les cuire à l'eau salée 3 à 4 poignées de pointes d'asperges vertes, en les tenant légèrement fermes; égouttez-les, mettez-les dans une petite casserole plate avec du beurre; assaisonnez.

Cassez 10 œufs frais, battez-les pendant 2 minutes; assaisonnez. Faites fondre à moitié, 100 grammes de beurre, dans une casserole, versez les œufs battus dans celle-ci, posez-la aussitôt sur feu modéré; tournez vivement l'appareil avec une cuiller, liez-le comme une crème, de façon à l'obtenir aussi lisse que possible; quand il commence à devenir épais, retirez du feu, incorporez-lui 2 cuillerées de crème crue ou de sauce, un morceau de beurre divisé en petites parties et les pointes d'asperges. Dressez les œufs sur un plat, entourez-les avec une chaîne de petits croûtons en pain, de forme ronde, frits au beurre.

805. Œufs brouillés, au fromage. — Cassez 7 à 8 œufs dans une terrine, battez-les pendant 2 minutes, assaisonnez avec peu de sel, poivre, muscade; ajoutez une poignée de parmesan râpé.

Faites fondre 125 grammes de beurre dans une casserole, posez celle-ci sur feu modéré; mêlez les œufs avec le beurre, tournez l'appareil avec une cuiller, liez-le sans faire de grumeaux; quand il est de la consistance d'une bouillie, ajoutez 2 cuillerées de bonne crème, puis 150 grammes de fromage de gruyère, frais, coupé en petits dés. Deux secondes après, versez les œufs dans un plat; entourez avec une couronne de croûtons de pain, coupés en triangle, frits au beurre, posés debout tout autour des œufs.

806. Œufs brouillés, à la lyonnaise. — Faites frire au beurre 2 petites poignées de mie de pain, coupée en petits dés. Coupez dans une terrine 8 à 10 œufs, battez-les vivement; assaisonnez avec sel, muscade, une pointe de cayenne, 4 à 5 cuillerées de fromage de gruyère frais, coupé en petits dés, et une poignée de parmesan râpé.

Faites fondre 150 grammes de beurre dans une casserole, versez les œufs dans celle-ci, et tournez sur un feu modéré, jusqu'à ce que l'appareil se lie;

retirez alors la casserole; additionnez 4 cuillerées de crème crue ; aussitôt que celle-ci est incorporée, ajoutez les croûtons frits, dressez les œufs sur un plat.

807. Œufs au beurre noir. — Cassez 6 œufs frais dans une assiette ; assaisonnez avec sel et poivre.

Faites fondre 150 grammes de beurre dans une poêle à omelette ; chauffez-le jusqu'à ce qu'il soit légèrement foncé en couleur ; prenez alors ce beurre avec une cuiller, versez-en une petite partie sur chacun des jaunes d'œuf coupés, afin d'en saisir la surface; glissez ensuite les œufs dans la poêle, cuisez en couvrant la poêle avec un couvercle mince, chargé avec du feu, ou bien poussez la poêle au four. Glissez les œufs sur un plat, ou coupez-les ronds avec un coupe-pâte, et enlevez-les à l'aide d'une petite palette.

808. Œufs au gratin, à l'italienne. — Cuisez 7 ou 8 œufs, durs; quand ils sont bien froids, supprimez-en les coquilles, coupez-les en tranches; rangez celles-ci dans une casserole, masquez avec quelques cuillerées de sauce tomate réduite avec un peu de jus; couvrez la casserole, tenez-la au bain-marie.

Cuisez à l'eau salée 4 poignées de nouilles émincées ; égouttez-les, remettez-les dans la casserole ; assaisonnez; mêlez-leur 150 grammes de beurre, et liez-les avec quelques cuillerées de béchamel ; saupoudrez alors avec 2 poignées de parmesan râpé ; versez les trois quarts de l'appareil dans un plat, faites un creux dans le milieu, versez les œufs dans ce creux; masquez aussitôt avec le restant des nouilles ; lissez le dessus, saupoudrez avec du fromage, arrosez avec du beurre fondu, et faites-les gratiner pendant 12 à 15 minutes.

809. Œufs à la tripe. — Émincez 2 ou 3 oignons blancs; mettez-les dans une casserole plate, avec du beurre, faites-les revenir tout doucement, en les tournant ; assaisonnez; quand ils sont de belle couleur, saupoudrez-les avec une pincée de farine; mouillez avec un peu de lait, de façon à tenir le ragoût un peu consistant; finissez de cuire les oignons dans la sauce.

D'autre part, faites durcir 6 à 7 œufs ; émincez les blancs, mêlez-les au

ragoût d'oignon; assaisonnez, dressez sur un plat; faites un creux sur le centre, dans celui-ci, dressez les jaunes d'œuf passés au tamis.

810. Œufs brouillés aux tomates. — Faites revenir au beurre, dans une casserole mince, une cuillerée d'oignon haché; ajoutez 3 tomates coupées en morceaux; cuisez, en les tournant jusqu'à ce qu'elles aient réduit l'humidité; assaisonnez et passez au tamis.

Battez 8 à 10 œufs frais; faites fondre 120 grammes de beurre dans une casserole, versez les œufs dans celle-ci, assaisonnez et liez l'appareil, en le tournant avec une cuiller; quand il est à peu près à point, retirez la casserole du feu, incorporez aux œufs les tomates cuites ; 2 minutes après, ajoutez 100 grammes de beurre divisé en petites parties; quand le beurre est incorporé, dressez les œufs brouillés sur un plat, entourez-les avec des croûtons de pain frits, puis glacez au pinceau.

811. Œufs pochés aux croûtes d'anchois. — Faites pocher quelques œufs frais (art. 804) en les tenant de forme allongée; parez-les avec soin. Coupez de forme ovale quelques tranches de pain de cuisine ayant un centimètre d'épaisseur; sur ces tranches, coupez des croûtes de forme ovale, ayant 4 centimètres de long, cernez-les légèrement d'un côté, avec la pointe d'un petit couteau; faites-les frire, égouttez, ouvrez-les du côté cerné afin de les creuser; emplissez le vide avec du beurre d'anchois; dressez-les sur plat et sur chacun d'eux posez un œuf poché.

812. Œufs farcis. — Préparez une purée d'oignon (voir art. 82) en la tenant un peu épaisse; laissez-la refroidir. Prenez 10 gros œufs de poule, cuits durs et refroidis; divisez-les chacun en deux parties sur leur longueur; videz-les, et garnissez chaque moitié avec une partie de l'appareil aux oignons. Pilez les jaunes d'œuf avec les filets de 4 anchois; passez au tamis, mêlez avec un peu de farce à quenelle de poisson crue. Avec cette farce, masquez la surface de l'appareil de façon à donner aux œufs leur forme primitive; saupoudrez-les avec de la mie de pain, trempez-les dans des œufs battus, passez et faites-les frire; dressez-les en buisson sur une couche de persil frit.

813. Œufs frits aux tomates. — Faites chauffer du beurre, du saindoux ou de l'huile, dans une petite poêle; penchez celle-ci, afin que le liquide

se ramasse d'un seul côté; quand il est bien chaud, coupez un œuf à fleur du liquide; assaisonnez, cuisez de façon que le jaune se trouve complètement enveloppé par le blanc raffermi, mais en restant liquide : l'œuf doit conserver à la cuisson une forme allongée; égouttez-le quand il est à point, puis coupez-en un autre, jusqu'à concurrence de 7 à 8; quand ils sont cuits, dressez-les sur une couche de tomates à la provençale ou simplement une sauce tomate.

On sert souvent les œufs frits comme garniture. On peut aussi les servir avec une sauce poivrade.

814. Œufs à la bretonne. — Faites durcir 10 œufs frais : laissez-les refroidir à grande eau avant d'enlever la coquille.

Émincez 5 à 6 oignons blancs; faites-les légèrement blanchir, égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec du beurre, faites-les revenir à feu modéré; assaisonnez, saupoudrez avec une cuillerée de farine, autant de poudre de cary; mouillez avec un peu de jus; tournez le ragoût jusqu'à l'ébullition, retirez sur feu modéré, et finissez de cuire ainsi l'oignon.

Dans l'intervalle, supprimez la coquille des œufs, chauffez-les à l'eau, égouttez-les, coupez-les en tranches transversales et rangez-les sur un plat, Quand les oignons sont cuits, finissez-les avec une liaison de 2 ou 3 jaunes, mêlés avec une cuillerée de poudre de cary, délayés avec un peu de crème crue; cuisez cette liaison sans la faire bouillir; versez le ragoût sur les œufs bien chauds.

815. Œufs farcis au gras. — Faites durcir 10 œufs, coupez-les chacun en deux parties sur leur longueur; séparez le blanc des jaunes, hachez ceux-ci; hachez également, mais pas trop fin et par portions égales, des champignons cuits, de la langue écarlate, des blancs de volaille ou des filets de veau, cuits; mêlez ces viandes dans une terrine avec les jaunes hachés; assaisonnez l'appareil, liez avec quelques cuillerées de béchamel serrée, de façon à le maintenir très-consistant, et avec lui, emplissez le vide des moitiés d'œuf; lissez, en donnant aux moitiés d'œuf la forme d'un œuf entier; laissez bien refroidir, puis roulez les œufs dans la mie de pain; trempez dans des œufs battus, et panez de nouveau.

Au moment de servir, plongez les œufs à grande friture chaude ; quand

ils sont de belle couleur, égouttez-les, dressez-les en buisson sur un plat, en les entourant avec du persil frit.

816. Œufs à la jardinière. — Faites durcir une quinzaine de gros œufs de poule ; quand ils sont froids, supprimez-en les coquilles ; coupez-les en deux sur le travers ; prenez seulement les parties des œufs dont le bout est arrondi, coupez-les très-légèrement afin de pouvoir les poser d'aplomb, videz, garnissez avec un peu de mayonnaise à la gelée ; masquez celle-ci avec des petites boules de légumes, de nuances différentes, en les montant en pyramide ; nappez-les à la gelée, dressez-les sur un plat.

817. Omelettes aux fines-herbes (des. 238). — Le dessin joint à cet article, est la reproduction exacte d'une omelette pliée en *porte-manteau* ;

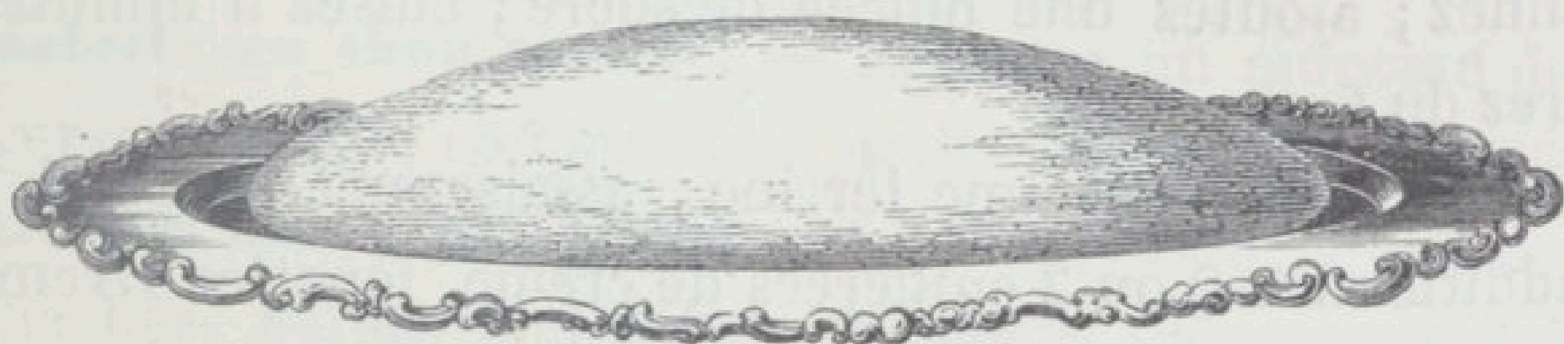


Fig. 238.

beaucoup de cuisinières font des omelettes, mais peu savent leur donner cette jolie forme, qui les rend si agréables au regard. L'omelette aux fines-herbes, et généralement toutes les omelettes pliées, doivent avoir les surfaces bien lisses, être de belle couleur et rester baveuses à l'intérieur.

Cassez 8 à 10 œufs (1) dans une terrine ; assaisonnez avec sel et poivre, ajoutez une forte pincée de persil, fraîchement cueilli et haché, une pincée de cerfeuil, une pincée de ciboulette : le fond de la terrine peut être frotté avec une demi-gousse d'ail, battez vivement les œufs avec une grande fourchette.

Faites fondre sur feu vif, dans une poêle à omelettes (2), 120 grammes de bon beurre ; quand le beurre est chaud, mêlez-lui les œufs battus ; tournez l'appareil avec la fourchette, afin de le lier aussi lisse que possible ;

(1) Quand on casse un œuf, il faut, aussitôt que la coquille est brisée, avant de l'ouvrir entièrement, le flairer, afin de s'asurer qu'il n'a pas mauvaise odeur.

(2) Les poêles à omelettes ne doivent absolument servir qu'à cet usage; elles ne doivent pas être lavées, mais simplement bien essuyées.

aussitôt qu'il prend de la consistance, roulez la poêle sur elle-même, afin de dégager l'omelette du fond ; ramenez-la aussitôt sur un côté de la poêle, et pliez-la, en rapprochant les deux côtés sur le centre ; versez dans la poêle une cuillerée de beurre fondu, puis renversez l'omelette sur un petit plat long ; repliez les 2 bouts en dedans, afin de lui donner une jolie forme ; envoyez-la aussitôt.

818. Omelette à l'oseille. — C'est une omelette qu'on mange surtout au printemps, alors que l'oseille est nouvelle et tendre.

Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, ajoutez 4 cuillerées de purée d'oseille ; assaisonnez avec un peu de sel, une pincée de sucre, faites-la revenir, en la tournant, jusqu'à ce qu'elle ait réduit son humidité ; liez-la avec un morceau de beurre manié, ajoutez un peu de crème ou de jus ; assaisonnez ; ajoutez une pincée de sucre ; cuisez 5 minutes sans la quitter, retirez du feu.

Cassez 10 œufs frais dans une terrine ; assaisonnez avec sel, poivre et muscade ; additionnez 2 ou 3 cuillerées de crème, fouettez vivement.

Faites fondre, dans une poêle à omelette, 150 grammes de beurre ; quand il est bien chaud, ajoutez les œufs battus, liez aussitôt l'omelette, déposez l'oseille sur son centre ; ployez-la et renversez-la sur un petit plat long.

819. Omelette aux courgerons. — Choisissez les courgerons très-tendres et frais, supprimez-en les deux bouts ; essuyez-les, coupez-les en tranches minces ; mettez-les dans une poêle avec du beurre ou de l'huile, sautez-les vivement sur le feu ; assaisonnez, et aussitôt qu'ils ont réduit leur humidité, retirez du feu.

Frottez le fond d'une terrine avec une gousse d'ail : cassez 10 œufs dans cette terrine, battez-les vivement, assaisonnez avec sel et poivre.

Chauffez dans une poêle à omelette 120 grammes de beurre ou l'équivalent de bonne huile ou bon saindoux, versez les œufs dans la poêle, en même temps que les courgerons : liez l'omelette, roulez-la en porte-manteau, renversez-la sur un petit plat long.

820. Omelette au jambon. — Coupez un morceau de jambon cru, bien tendre, faites-le dégorger pendant quelques heures dans de l'eau froide ou du lait, afin de le dessaler ; épongez et coupez-le en dés.

Cassez 10 œufs frais dans une terrine, assaisonnez; battez-les vivement, ajoutez une pincée de persil haché. Faites fondre 120 grammes de beurre dans une poêle à omelette, ajoutez le jambon, chauffez celui-ci pendant 2 secondes seulement; versez les œufs dans la poêle, liez-les, en les tournant avec une cuiller en bois; roulez l'omelette en porte-manteau, versez-la sur un petit plat long, bien chaud ; glacez au pinceau et servez.

821. Omelette au fromage. — Coupez en petits carrés la valeur de 5 à 6 cuillerées de fromage de gruyère et du parmesan. Battez 10 œufs dans une terrine, assaisonnez avec une pincée de poivre, peu de sel, une poignée de parmesan râpé. Faites fondre le beurre dans une poêle, versez dedans les œufs battus; liez l'omelette ; semez dessus le fromage coupé; roulez-la, renversez-la sur un plat chaud.

822. Omelette au thon mariné. — Égouttez un morceau de thon mariné, épongez-en l'huile, coupez-le en petits dés. Cassez 8 œufs dans une terrine, battez-les bien ; assaisonnez avec sel et poivre; ajoutez un peu de ciboulette hachée. Faites fondre dans une poêle 120 grammes de beurre ; quand il est chaud, versez les œufs dans la poêle ; aussitôt que l'omelette est liée et prise en dessus, saupoudrez la surface avec le thon coupé ; roulez-la en porte-manteau et renversez-la sur un plat chaud.

823. Omelette aux épinards, à la provençale. — Ce mets, presque inconnu dans le nord de la France, est pourtant excellent pour servir à déjeûner. Épluchez et lavez 5 à 6 poignées d'épinards frais et tendres; hachez-les ; exprimez-les avec les mains, afin d'en extraire l'eau ; mettez-les dans une poêle avec de l'huile, faites-les cuire à feu modéré, en les remuant avec une cuiller ; quand ils ont réduit l'humidité, salez-les ; ajoutez une gousse d'ail, hachée avec une pincée de persil ; quelques secondes après, retirez la poêle du feu.

Cassez 10 œufs dans une terrine, assaisonnez ; ajoutez les épinards, battez-les pendant quelques secondes ; versez le quart d'un verre de bonne huile dans une poêle à omelette, quand elle est bien chaude, versez les œufs battus dans la poêle ; remuez l'omelette jusqu'à ce qu'elle soit liée, retournez-la alors, soit en la faisant sauter, soit en la renversant sur une assiette, ce qui est plus sûr; arrosez le fond de la poêle avec un peu d'huile; aussitôt qu'elle

est chaude, glissez l'omelette dans la poêle, telle qu'elle se trouve sur l'assiette ; cuisez encore pendant quelques secondes, afin d'en sécher la surface, enlevez-la à l'aide de la même assiette, et glissez-la sur un plat rond, en la laissant plate.

824. Omelette aux champignon. — Émincez quelques bons champignons de couche, frais, bien propres ; mettez-les dans une casserole mince avec de l'huile ou du beurre ; assaisonnez ; faites-les sauter à feu vif, jusqu'à ce qu'ils aient réduit l'humidité ; additionnez une pincée de persil haché, retirez aussitôt du feu. Frottez le fond et le tour d'une terrine avec la moitié d'une gousse d'ail, pelée ; cassez 10 œufs frais dans cette terrine, assaisonnez avec sel et poivre, ajoutez une pincée de ciboulette et de persil hachés. — Versez 125 grammes de beurre fondu dans une poêle, faites-le chauffer, ajoutez les œufs battus ; liez l'omelette, étalez sur son centre l'appareil aux champignons, roulez-la aussitôt, renversez sur un petit plat long.

825. Omelette aux rognons. — Parez un bon rognon de veau cru ; émincez-le en tranches fines et pas trop larges ; mettez-les dans une poêle avec un morceau de beurre, assaisonnez ; faites-les sauter à feu vif. Aussitôt que les rognons sont atteints à point, égouttez-en l'humidité, arrosez-les avec un peu de glace fondue ; saupoudrez avec du persil.

D'autre part, cassez 10 œufs dans une terrine ; assaisonnez, ajoutez une pincée de ciboulette, battez-les vivement.

Chauffez 120 grammes de beurre dans une poêle à omelette ; mêlez-y les œufs battus, liez l'omelette, ramenez-la sur les bords de la poêle, du côté opposé au manche ; placez alors les rognons sur son centre ; ployez-la et renversez-la sur un plat.

826. Omelette aux croûtons. — Cassez 10 œufs dans une terrine ; assaisonnez ; ajoutez une pincée de parmesan, battez-les vivement pendant quelques secondes. Coupez en petits dés un moreeau de mie de pain de cuisine ; jetez-les dans une passoire, afin d'en tamiser les miettes, faites-les frire avec du beurre dans une poêle ; quand ils sont de belle couleur, égouttez sur un tamis. Chauffez 125 grammes de beurre, dans une poêle à

omelette ; versez les œufs dans la poêle, en même temps que les croûtons ; liez l'omelette, roulez-la en porte-manteau, versez-la sur un plat.

827. Omelette du jardinier. — Parez 2 petits artichauts jeunes, tendres, supprimez-en les feuilles dures, divisez-les chacun en deux parties, émincez en tranches fines ; mettez-les dans une poêle avec de l'huile, faites-les revenir, en les sautant, jusqu'à ce qu'ils soient à peu près cuits ; égouttez-les. Émincez 6 champignons comestibles, frais, bien propres ; mettez-les dans la poêle où étaient les artichauts, faites-les cuire à feu vif, jusqu'à ce qu'ils aient réduit l'humidité ; retirez alors la poêle du feu ; mêlez les artichauts avec les champignons, ajoutez une pincée de ciboulette, une de feuilles d'estragon, une de persil, hachés ensemble.

Frottez le fond d'une terrine avec une gousse d'ail coupée ; cassez 10 œufs bien frais dans la terrine, assaisonnez ; battez vivement pendant quelques secondes.

Faites fondre dans une poêle à omelette, 120 grammes de beurre ; quand il est bien chaud, mêlez-lui les œufs battus ; liez l'omelette, ramenez-la sur le côté de la poêle ; étalez alors sur son centre les champignons et les artichauts ; roulez-la, renversez-la sur un plat ; masquez le fond du plat avec une petite sauce tomate.

828. Omelette aux oignons nouveaux. — Émincez quelques petits oignons nouveaux, mettez-les dans une poêle avec du beurre ou de l'huile ; assaisonnez ; faites-les revenir à feu modéré, en les tournant jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés, mais cuits ; retirez alors du feu.

Frottez le fond et le tour d'une terrine avec une gousse d'ail pelée ; coupez 10 œufs frais dans cette terrine ; assaisonnez, battez-les, ajoutez une pincée de persil haché et les oignons cuits.

Versez dans une poêle à omelette 100 grammes de beurre fondu : quand il est chaud, mêlez-lui les œufs battus ; liez l'omelette, roulez-la en porte-manteau, et renversez-la sur un plat.

829. Omelette aux pommes de terre. — Tournez en bouchon quelques pommes de terre crues, coupez-en les deux bouts, émincez-les en tranches fines ; mettez-les dans une poêle avec du beurre, assaisonnez, faites-les

sauter à feu modéré jusqu'à ce qu'elles soient cuites, de belle couleur.

Coupez 10 œufs frais dans une terrine, assaisonnez; ajoutez une pincée de persil haché, fouettez-les vivement.

Faites fondre dans une poêle, 120 grammes de beurre; quand il est chaud, versez les œufs dans la poêle, en même temps que les pommes de terre; étalez celles-ci sur toute la largeur de la poêle, et avec une fourchette, piquez l'omelette un peu partout, afin de faire glisser les parties liquides en dessous; aussitôt que les œufs sont pris, roulez la poêle sur elle-même pour détacher l'omelette du fond. Prenez alors une assiette, juste de la largeur de la poêle, et avec elle, enlevez l'omelette, en renversant la poêle en même temps que l'assiette; versez un peu de beurre fondu dans la poêle, glissez l'omelette dedans; aussitôt qu'elle est bien prise, glissez-la sur un plat rond, en la laissant ronde et plate.

830. Blinis à la russe. — Délayez 20 grammes de levûre avec un grand verre de lait tiède; avec ce liquide et 5 à 600 grammes de farine de froment, faites une pâte molle, légère comme la pâte à frire, mais sans lui faire prendre beaucoup de corps; couvrez la terrine avec un linge, faites lever la pâte à température de la cuisine pendant 2 heures. Mêlez-lui alors 200 grammes de farine de riz, puis 5 jaunes d'œuf délayés avec un demi-verre de lait tiède; incorporez ensuite 4 blancs d'œuf fouettés, et la valeur d'un verre de crème fouettée. Faites de nouveau lever la pâte pendant trois quarts d'heure.

Dix minutes avant de servir, chauffez sur le fourneau en fer une douzaine de moules à blinis (1(, beurrez-les au pinceau avec du beurre fondu; mettez alors dans chaque moule une cuillerée de la pâte préparée; quand cette pâte est bien chaude, prenez les moules en dessous, à l'aide d'une palette, poussez-les au four à chaud; 5 minutes après, humectez le dessus des blinis avec du beurre et retournez-les; 4 à 5 minutes après, sortez-les, retirez-les, dressez-les sur serviette, et envoyez-les bien chauds, en même lemps qu'une saucière de beurre fondu ou de crème aigre. En carême, tes Russes mangent toujours du caviar avec les blinis.

(1) Ces moules sont en fer battu, forme de tartelettes, mais beaucoup plus grands; ils ont moitié du diamètre d'une poêle à pennequets.

831. Macaroni gratiné (dess. 239). — Plongez à l'eau bouillante et salée, 300 grammes de gros macaroni; quand il est bien cuit, égouttez et versez-le sur une passoire, sans le rafraîchir; mettez-le dans une casserole, assaisonnez avec poivre et muscade, liez avec quelques cuillerées de bonne béchamel; incorporez hors du feu, en le sautant, 150 grammes de bon beurre, autant de fromage râpé, gruyère et parmesan, par parties égales; versez le macaroni dans un plat à gratin, saupoudrez-le avec du fromage, arrosez avec du beurre fondu, faites-le gratiner pendant 20 à 25 minutes sous le four de campagne ou au four.



Fig. 239.

Le four de campagne, dont je donne ici un dessin, peut, dans quelques cas, remplacer un grand four. Sous un four de campagne chauffé à point, on peut cuire une omelette soufflée, des petits-pâtés, une tourte et un grand nombre de gâteaux, qui par leur nature, n'exigent pas une longue cuisson.

832. Macaroni à la hussarde. — Cuisez 500 grammes de petit macaroni à l'eau salée, égouttez-le, remettez-le dans la casserole, incorporez-lui 150 grammes de beurre, 125 grammes de parmesan; ajoutez une pincée de poivre de cayenne, 2 cuillerées de béchamel, 4 cuillerées de glace fondue, 4 truffes cuites, pelées et coupées en julienne; dressez sur un plat chaud, saupoudrez avec une poignée de parmesan, arrosez avec un peu de sauce tomate. — Pour préparer le macaroni à l'italienne, voir au chapitre des potages.

833. Omelette aux fleurs de courge. — Dans le midi de la France, on vend communément les fleurs de courge sur les marchés.

Supprimez le bouton des fleurs, divisez celles-ci sur leur longueur;

faites-les revenir dans une poêle avec de l'huile ou du beurre, assaisonnez ; quand elles sont attendries à point, retirez-les du feu.

Cassez 10 œufs frais dans une terrine, assaisonnez ; battez-les, mêlez-leur une pincée de persil haché. Chauffez du beurre dans une poêle à omelette, ajoutez les œufs battus, ainsi que les fleurs de courges, liez l'omelette, roulez-la en porte-manteau, et renversez-la sur un petit plat.

834. Noques au parmesan. — Préparez une pâte à chou sans sucre ; finissez-la avec une pincée de poivre et une poignée de parmesan râpé. Mettez la pâte sur la table farinée ; roulez-la en boudins, coupez-les sur le travers, puis roulez ces parties sur la table avec la main, en forme de petites quenelles ; faites-les pocher à l'eau bouillante; aussitôt raffermies, égouttez-les, rangez-les par couches dans une casserole à légume, beurrée ; saupoudrez chaque couche avec une poignée de parmesan râpé, et masquez avec un peu de sauce béchamel ; recommencez l'opération, saupoudrez-la en dessus avec du parmesan, arrosez avec du beurre, et cuisez à four chaud pendant 12 minutes.

835. Nouilles au parmesan.— Préparez une pâte à nouille (art. 47) avec 400 grammes de farine, 5 œufs entiers, un peu de sel, un peu d'eau tiède ; tenez la pâte ferme, laissez-la reposer 10 minutes ; divisez-la alors en deux ou trois parties, abaissez celles-ci, l'une après l'autre, à l'aide du rouleau, en forme de carré très-mince ; saupoudrez largement la pâte avec de la farine, ployez-la sur elle-même plusieurs fois, afin de la ciseler en cordons fins.

Sept à huit minutes avant de servir, plongez les nouilles dans une casserole d'eau bouillante, peu salée ; donnez au liquide 3 minutes d'ébullition violente ; égouttez-les ensuite sur un tamis, sans les rafraîchir ; versez dans une casserole plate, et incorporez hors du feu, à l'aide d'une fourchette, 200 grammes de beurre frais, divisé en petites parties, et en même temps 150 grammes de parmesan râpé ; dressez dans un plat creux, arrosez à mesure avec un bon jus de bœuf étuvé, mêlé avec quelques parties de sauce tomate.

836. Croquettes de nouilles. — Cuisez 6 à 700 grammes de nouilles émincées (voir art. 47), égouttez vivement, mettez-les dans une casserole, assaisonnez ; incorporez 250 grammes de beurre, puis 3 à 4 poignées

de parmesan râpé ; liez l'appareil avec 2 cuillerées de béchamel réduite ; versez aussitôt dans un petit plafond de forme carrée et beurré ; lissez en dessus, donnez-lui l'épaisseur de 2 à 3 centimètres ; couvrez avec un papier beurré, laissez refroidir ; divisez-le ensuite en carrés de 5 à 6 centimètres de long ; roulez ceux-ci dans du parmesan râpé, trempez dans des œufs battus, panez et plongez à grande friture chaude ; quand elles sont de belle couleur, égouttez, dressez en buisson sur un plat.

837. Riz à la valencienne. — Triez 4 à 500 grammes de bon riz. Hachez un oignon, faites-le revenir avec du beurre ; mouillez avec du bouillon trois fois sa hauteur ; cuisez à casserole couverte ; 5 minutes après, ajoutez 100 grammes de jambon cru, maigre, coupé en petits dés, ainsi que quelques petites saucisses chipolata ; 10 minutes après, le riz doit se trouver à peu près cuit et à sec ; mêlez-lui alors une petite garniture composée de fonds d'artichauts et de champignons cuits, coupés en dés, assaisonnez avec une forte pincée de poivre rouge d'Espagne ; quelques minutes après, retirez-le du feu et finissez-le avec du beurre divisé en petites parties.

838. Riz à la turque. — Préparez d'abord un bouillon de mouton. Triez 5 à 600 grammes de bon riz de Bologne ou riz d'Orient ; mettez-le dans une casserole, couvrez-le trois fois sa hauteur avec du bouillon de mouton passé au tamis ; couvrez la casserole, cuisez le riz jusqu'à ce qu'il soit à sec ; arrosez-le alors avec 150 grammes de beurre cuit à la noisette ; fermez la casserole, posez un poids dessus, et tenez-la à la bouche du four pendant 10 à 12 minutes. — Si le riz est cuit à point, les grains doivent se détacher les uns des autres.

839. Pouleinte au jus. — Ce qu'on appelle pouleinte, c'est la semoule de maïs avec laquelle on prépare une bouillie, en procédant de la manière suivante :

Choisissez la semoule fraîche, odorante ; prenez-la par petites poignées, laissez tomber en pluie dans de l'eau en ébullition, salée, en ayant soin de tourner le liquide à l'endroit où la semoule tombe ; pour un litre d'eau, il faut environ 250 grammes de semoule. Quand celle-ci est incorporée, la bouillie doit être très-légère, car elle épaissit à la cuisson. Aussitôt liée, retirez-la sur le côté du feu, cuisez pendant un quart d'heure ; retirez-la

alors et finissez-la avec un morceau de beurre et une poignée de parmesan râpé. Quelques minutes après, prenez l'appareil avec une cuiller, par petites parties, rangez-les par couches dans un plat creux ; saupoudrez chaque couche avec du parmesan, arrosez avec un peu de bon jus, non dégraissé. Servez aussitôt la pouleinte.

Avec l'appareil de pouleinte, on peut préparer des croquettes et des petites timbales, en procédant comme pour celles de riz ou de nouilles.

840. Ravioles aux épinards. — Hachez des épinards blanchis, bien exprimés ; faites-les revenir avec du beurre, saupoudrez-les avec un peu de farine, assaisonnez et mouillez avec un peu de lait, en les tenant consistants. Laissez refroidir l'appareil, et avec lui, préparez quelques douzaines de ravioles, en procédant selon la méthode prescrite.

Dix minutes avant de servir, plongez ces ravioles à l'eau bouillante et salée; cuisez pendant 3 minutes, égouttez sur un tamis, dressez-les sur un plat creux, couche par couche, en les saupoudrant avec du parmesan râpé, et les arrosant avec du beurre à la noisette, mêlé avec un peu de sauce tomate.

Pour préparer les ravioles à l'italienne, voir au chapitre des potages.

841. Croûtes de Chester. — Coupez des tranches de pain blanc d'un demi-centimètre d'épaisseur ; parez-les en forme de carré long, rangez-les dans un plafond beurré, humectez-les avec du beurre, à l'aide du pinceau, masquez en dessus avec une couche épaisse de fromage de Chester râpé ou coupé en tranches fines ; saupoudrez le fromage avec une pincée de poivre de Cayenne ; rangez les croûtes sur un gril, poussez au four, servez aussitôt que le pain est saisi, et le fromage crémeux. On peut préparer des croûtes avec du gruyère ou du parmesan.

842. Tartelettes au fromage. — Avec des rognures de feuilletage abaissées minces, foncez 2 douzaines de moules à tartelette, de forme ovale, ou ronde.

Mettez dans une casserole, une cuillerée de farine, 4 cuillerées de parmesan râpé, 6 jaunes d'œuf; délayez l'appareil avec un verre de bon lait; ajoutez 2 onces de beurre, une pincée de sucre. Tournez l'appareil sur feu

modéré, jusqu'à ce que le beurre soit dissous; retirez du feu, laissez refroidir; incorporez alors 4 blancs d'œuf fouettés. Avec cet appareil, emplissez les moules, rangez-les sur une plaque ; cuisez les gâteaux à four chaud ; en les sortant, saupoudrez avec du parmesan râpé, servez sans retard.

843. Petits vol-au-vent à la fondue (dess. 240). — Préparez une douzaine de petits vol-au-vent, en procédant d'après la méthode prescrite art. 347.

Mêlez dans une terrine 4 jaunes d'œuf et 2 cuillerées de farine; délayez avec un demi-verre de crème simple; passez dans une casserole; ajoutez 100 grammes de beurre fin, une pincée de poivre et une pincée de sucre ; tournez l'appareil sur feu doux pour le lier sans le laisser bouillir; retirez la casserole sur le côté du feu, et mêlez à l'appareil 150 grammes de gruyère frais, coupé en petits dés, mais préalablement ramolli dans du lait. Ajoutez une poignée de parmesan, et avec lui, emplissez les vol-au-vent bien chauds. Dressez sur serviette et servez.



Fig. 240.

844. Soufflés au fromage. — Je vais décrire deux méthodes pour préparer les soufflés au fromage.

Préparez une béchamel avec 2 cuillerées de farine, 6 décilitres de lait, un grain de sel; aussitôt qu'elle est liée, retirez sur le côté du feu, cuisez pendant un quart d'heure; passez-la alors dans une casserole plate, faites-la réduire sans la quitter, en lui incorporant un peu de bonne crème crue; quand elle est bien serrée, retirez-la, versez-la dans une terrine, remuez avec une cuiller, jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie; mêlez-lui alors une poignée de parmesan râpé, un peu de muscade, une pincée de sucre, un morceau de beurre, 5 à 6 jaunes d'œuf, crus: les jaunes doi-

vent être mêlés un à un, en travaillant fortement l'appareil; à ce point, incorporez, peu à peu, 4 blancs d'œufs fouettés; en même temps que les blancs, ajoutez 2 poignées de parmesan râpé. Quand le mélange est opéré, versez l'appareil dans une casserole à soufflé, beurrée ; cuisez 20 minutes à four très-doux ou au four de campagne.

Voici la deuxième méthode: Faites bouillir 3 décilitres de bon lait, retirez-le, incorporez-lui, peu à peu, à l'aide d'une cuiller, 2 poignées de mie de pain fraîche, râpée, de façon à obtenir une bouillie pas trop consistante; ajoutez un grain de sel, une pincée de sucre, un peu de muscade ; remettez la casserole sur feu, cuisez l'appareil pendant quelques minutes, sans le quitter; retirez-le alors, laissez-le à peu près refroidir, en le tournant; incorporez-lui un morceau de beurre, 6 jaunes d'œuf, et enfin 4 à 5 blancs fouettés, en opérant comme il vient d'être dit.

845. Quische au riz — Préparez une abaisse en pâte brisée (500 grammes de farine, 175 grammes de beurre, 2 jaunes); avec cette pâte, foncez un plafond en tôle; distribuez quelques petits morceaux de beurre sur la surface de la pâte.

D'autre part, cuisez 150 grammes de riz au lait; il doit être fondu en bouillie; finissez-le avec un peu de crème; en dernier lieu, incorporez 100 grammes de beurre, 3 à 4 œufs entiers; ajoutez une pointe de muscade, une petite pincée de sucre ; étalez-le sur la pâte, en couche mince; saupoudrez avec un peu de parmesan râpé, et poussez le plafond au four. Quand la pâte est cuite, sortez la quische, et servez-la.

846. Noques au beurre. — Mettez dans une terrine 2 fortes poignées de mie de pain blanc; arrosez avec du lait, laissez imbiber pendant un quart d'heure; exprimez-en alors l'humidité, puis broyez-la avec une cuiller.

D'autre part, versez dans une terrine 200 grammes de beurre à moitié fondu, travaillez avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit lié et crémeux; ajoutez alors 7 à 8 jaunes d'œuf, un à un; quand il est mousseux, ajoutez la mie de pain et une pincée de farine; assaisonnez l'appareil avec sel et muscade, essayez-en une petite partie; quand il est à point, prenez-le avec une cuiller, laissez-le tomber dans de l'eau bouillante et salée; faites bouillir l'eau, retirez aussitôt la casserole sur le côté, couvrez-la, tenez-la

ainsi pendant 10 à 12 minutes. Les noques doivent alors se trouver raffermies et bien atteintes; égouttez-les, dressez-les sur un plat; masquez avec une sauce composée de mie de pain frite avec du beurre, jusqu'à ce qu'elle soit sèche.

847. Petites bouchées du carême (dess. 241). — Préparez une quinzaine de petites bouchées en feuilletage ; en les sortant du four, détachez-les de la plaque, videz, tenez au chaud. Cassez dans une terrine 15 à 16 œufs frais, assaisonnez avec sel, une pointe de muscade ; battez-les vivement pendant quelques secondes.

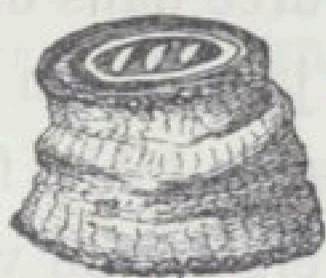


Fig. 241.

Pelez 3 truffes crues, coupez-les en petits dés, mettez-les dans une casserole avec du beurre, assaisonnez; faites-les chauffer ; ajoutez alors les œufs battus, ainsi qu'un morceau de beurre divisé en petites parties ; tournez l'appareil sur feu jusqu'à ce qu'il soit lié; mêlez-lui quelques cuillerées de crème ou de béchamel; retirez aussitôt du feu; emplissez les bouchées, posez le couvercle sur le haut, et dressez.

848. Talmouses au fromage. — Préparez 4 œufs de pâte à chou (voir art. 847), sans sucre ni zeste, en la tenant un peu plus ferme qu'à l'ordinaire; mêlez-lui 4 cuillerées de gruyère coupé en petits dés, une pincée de poivre ou muscade.

Abaissez 300 grammes de pâte feuilletée au beurre, divisez-la en ronds avec un grand coupe-pâte cannelé. Humectez légèrement les bords de chaque abaisse, puis posez sur le centre une petite partie de la pâte à chou ; arrondissez cette pâte, dorez, puis relevez les bords de l'abaisse en feuilletage sur 3 côtés, de façon à former un espèce de tricorne; saupoudrez avec une pincée de parmesan râpé, rangez à mesure sur une plaque, à distance; cuisez à four modéré pendant 20 minutes, servez aussitôt.

849. Gnoquis Suisses. — Préparez une petite pâte à chou, en procédant comme il est dit art. 848; quand elle est desséchée à point, retirez-la du feu; changez-la de casserole; quand elle est légèrement refroidie, ajoutez peu à peu 2 œufs entiers et 3 jaunes, finissez-la avec une poignée de parmesan râpé. Divisez alors la pâte en deux ou trois parties, déposez celles-ci sur la table farinée, roulez-les en boudins épais; faites-les pocher à l'eau

salée, jusqu'à ce qu'ils soient raffermis; égouttez-les. trempez-les dans du beurre fondu, roulez-les dans du parmesan râpé, rangez-les à mesure dans une casserole à légumes, faites-les gratiner au four pendant 20 minutes.

850. Gnoquis de pommes de terre. — Faites cuire à l'eau 8 à 10 pommes de terre, avec leur robe; pelez-les, râpez-les, passez au tamis; mettez cette purée dans une casserole; assaisonnez; ajoutez un morceau de beurre, 2 jaunes, un œuf entier, une poignée de parmesan; versez alors l'appareil sur la table farinée; incorporez-lui, en le travaillant avec les mains, un tiers de son volume de farine; divisez aussitôt la pâte en plusieurs parties, roulez celles-ci en boudins de l'épaisseur d'un doigt, coupez-les en travers, arrondissez les parties coupées, en les roulant avec la main; faites-les pocher à l'eau salée; aussitôt qu'elles sont raffermies, égouttez et mettez-les dans une casserole plate; arrosez avec du beurre fondu, saupoudrez avec du fromage râpé, arrosez avec un peu de jus et dressez-les.

851. Ramequins au parmesan. — Préparez une pâte à chou avec 2 décilitres d'eau, 50 grammes de beurre, un grain de sel, une pincée de sucre, 150 grammes de farine.

Quand la pâte est desséchée, changez-la de casserole, ajoutez encore un morceau de beurre et 3 œufs entiers; quand elle est finie, mêlez-lui 100 grammes de parmesan râpé, une pincée de poivre. Prenez la pâte avec une cuiller à bouche, et couchez-la sur plaque en parties de la grosseur d'une noix et rondes; dorez-les et mettez sur le haut une pincée de fromage de gruyère coupé en petits dés; saupoudrez avec du parmesan et cuisez à four modéré. Dressez sur serviette.

852. Truffes à l'italienne. — Prenez 6 grosses truffes crues, propres, épluchées; émincez-les, mettez-les dans une poêle avec de l'huile et du beurre; assaisonnez; ajoutez une gousse d'ail; faites-les revenir à feu vif, en les sautant; quand elles sont bien chaudes, mouillez avec un demi-verre de madère et un peu de glace fondue; cuisez-les 3 à 4 minutes, et retirez du feu; liez le liquide avec un peu de beurre manié, et en même temps un petit morceau de beurre d'anchois; donnez un seul bouillon à la sauce;

retirez l'ail, ajoutez une pincée de persil haché. Versez le ragoût sur un plat, entourez-le avec des croûtons de pain, frits au beurre.

853. Croûtes aux truffes (dess. 242). — Coupez des tranches de mie de pain de cuisine, ayant l'épaisseur de 2 centimètres à peu près ; sur ces tranches, coupez 7 à 8 croûtons en forme de demi-cœur, ronds d'un côté, pointus de l'autre ; cernez-les avec la pointe d'un petit couteau, sur une surface seulement, afin de marquer l'ouverture; faites-les frire au beurre dans une casserole plate, ouvrez-les, videz-les et tenez-les au chaud.



Fig. 242.

Coupez en petits dés 7 à 8 truffes crues, épluchées, mettez-les dans une casserole avec du beurre, assaisonnez, faites-les chauffer à feu vif ; arrosez avec 4 cuillerées de madère, autant de glace fondue, faites réduire le liquide de moitié, retirez aussitôt, liez avec un peu de sauce serrée ; finissez le ragoût avec un morceau de beurre fin, et avec lui emplissez les croûtes.

854. Truffes à la montglas. — Émincez en montglas (voir art. 66) les chairs blanches d'un poulet cuit ; déposez-les dans une casserole, liez-les avec quelques cuillerées de sauce blonde, réduite, bien chaude ; tenez la casserole au bain-marie.

Choisissez 5 à 6 moyennes truffes crues, d'une égale grosseur ; pelez-les, émincez-les aussi en montglas, mettez-les dans une casserole ; assaisonnez ; mouillez avec le quart d'un verre de madère ; faites réduire le liquide à feu vif. Liez alors les truffes avec un peu de glace fondue, ajoutez un morceau de beurre divisé en petites parties, ainsi que le jus d'un citron ; dressez les chairs de poulet sur un plat, faites un creux sur le centre, dressez les truffes dans celui-ci ; entourez avec des croûtons de pain, frits.

855. Truffes noires, au vin. — Choisissez quelques truffes noires, fraîches, bien fermes ; mettez-les dans l'eau, brossez avec soin, et épluchez-les avec la pointe d'un couteau, en supprimant toutes les parcelles de terre qui pourraient rester dans les cavités.

Dans ces conditions, les truffes peuvent être cuites avec leur peau ; mettez-les dans une casserole, mouillez au tiers de hauteur avec du vin blanc sec ; ajoutez un peu de sel, un bouquet de persil et aromates ; couvrez la

casserole, faites bouillir le liquide à feu vif, cuisez pendant 8 à 10 minutes selon leur grosseur; retirez-les du feu, glacez-les au pinceau, et servez à sec, dans une casserole à légumes, fermée avec son couvercle; envoyez en même temps du beurre frais.

Si on cuit les truffes pelées, 5 minutes de cuisson suffisent. On sert ordinairement les truffes pelées comme garniture.

856. Coquilles de cèpes. — Choisissez de petits cèpes bien fermes, émincez-en les têtes, mettez-les dans une poêle avec du beurre, cuisez tout doucement, en les sautant souvent ; assaisonnez, ajoutez une pointe d'ail ; quand l'humidité est réduite, liez avec quelques cuillerées de bonne béchamel serrée. Avec ce ragoût, emplissez des coquilles de cuisine, lissez-en la surface, saupoudrez celle-ci avec un peu de mie de pain, glacez à la pelle rougie, dressez les coquilles sur une serviette pliée.

857. Cèpes frits. — Choisissez de gros cèpes, supprimez-en les queues, coupez les têtes en deux ou quatre parties, saupoudrez avec un peu de sel, faites-les égoutter sur un tamis; assaisonnez avec du poivre, ajoutez persil haché, du jus de citron; farinez-les, trempez-les dans des œufs battus, plongez à friture chaude, faites-les frire de belle couleur, égouttez, salez et dressez.

858. Pâté de cèpes. — Faites revenir avec du saindoux, dans une poêle, 6 à 8 petites saucisses ; égouttez-les aussitôt qu'elles sont bien saisies, mais en laissant la graisse dans la poêle; rangez alors dans celle-ci, quelques têtes de cèpes bien propres, entières ou divisées, selon leur grosseur; faites-les revenir à feu vif, en les sautant; assaisonnez; égouttez-les aussitôt qu'elles ont réduit l'humidité.

Foncez un plat à tarte, au fond et autour avec de la pâte brisée ; masquez-la au fond avec quelques tranches de jambon ; saupoudrez avec une pincée d'échalotes hachées, puis masquez avec une couche de cèpes, sur ceux-ci rangez les saucisses, masquez aussitôt avec le restant des cèpes. Couvrez le pâté, en procédant comme il est dit art. 395 ; dorez et placez-le sur un plafond, poussez au four, cuisez pendant trois quarts d'heure.

859. Cèpes confits. — Choisissez les cèpes frais, supprimez-en les queues, lavez avec soin les têtes, plongez-les à l'eau bouillante, acidulée ; donnez

2 bouillons au liquide, enlevez-les à l'écumoire, faites-les dégorger à l'eau froide pendant 2 heures; égouttez-les et rangez-les par couches dans un petit baril, en saupoudrant chaque couche avec un peu de sel; mouillez à couvert avec du vinaigre; 24 heures après, égouttez le vinaigre, couvrez de nouveau les cèpes avec du vinaigre bouilli, ensemble avec des aromates. — Ces cèpes sont d'une grande ressource en hiver, pour les salades de légumes.

860. Cèpes à la provençale. — Lavez vivement les cèpes, après les avoir parés; épongez-les avec un linge. Chauffez dans une casserole un peu d'huile et du beurre; ajoutez les cèpes, assaisonnez; cuisez jusqu'à ce qu'ils commencent à rissoler; ajoutez alors une pointe d'ail, écrasée; arrosez avec un peu de sauce tomate et un peu de jus; cuisez 7 à 8 minutes; dressez sur un plat, entourez avec des croûtons de pain, frits.

861. Croûte aux champignons. — Choisissez 2 douzaines de champignons de couches, frais, bien fermes, pas trop gros; séparez les queues des têtes, lavez-les vivement, épongez-les, mettez-les dans une casserole avec du beurre, assaisonnez et cuisez jusqu'à ce que leur humidité soit à peu près évaporée; arrosez alors avec un peu de sauce blonde, retirez sur feu modéré.

Prenez un pain rond d'une livre, coupez-le à sa base, afin d'en retirer la croûte inférieure, retirez ensuite la mie de l'intérieur, et râpez la croûte extérieure, puis beurrez-la au pinceau, en dedans et au dehors; placez-la sur un gril et faites-la sécher au four.

Au moment de servir, placez la croûte sur un plat avec le côté creux en dessus. Finissez les champignons avec une liaison de 2 ou 3 jaunes d'œuf délayés avec un peu de crème; ajoutez un morceau de beurre et le jus d'un citron; versez dans la croûte, et servez. — On peut remplacer cette croûte par des croûtons frits, dressés en rosace au fond du plat.

862. Morilles au beurre. — Choisissez les morilles fraîches, supprimez-en le bout des queues; fendez-les en deux, afin de les bien laver; plongez-les à l'eau bouillante et acidulée, égouttez aussitôt; mettez-les alors dans une casserole, avec beurre et jus de citron; couvrez-les, faites bouillir le liquide jusqu'à ce qu'il soit complétement réduit; à ce point, elles doivent se trouver cuites.

Les morilles ainsi préparées peuvent être associées à une sauce quelconque, et être servies, soit comme garniture, soit comme entremets.

863. Salade de pommes de terre. — Cuisez des pommes de terre entières, à l'eau; pelez-les pendant qu'elles sont chaudes, coupez-les en tranches, mettez-les dans un saladier, arrosez-les avec un peu de bouillon chaud. Un quart d'heure après, assaisonnez avec sel, poivre, huile et vinaigre; ajoutez une pincée d'oignon haché. — Cette salade est excellente.

864. Pommes de terre soufflées. — Pour obtenir à la friture des pommes de terre bien soufflées, il faut choisir l'espèce dite de *Hollande*, c'est la meilleure.

Pelez les pommes de terre, coupez-les en tranches rondes ou longues, mais pas trop minces, plongez-les à friture de moyenne chaleur, et laissez-les attendrir; égouttez-les alors sur une large passoire, laissez-les refroidir, puis, plongez-les de nouveau dans de la friture bien chaude, et faites-les colorer en les remuant : si l'espèce des pommes de terre est bonne, elles doivent souffler en séchant. Égouttez, salez et dressez.

865. Pommes de terre farcies. — Choisissez 12 pommes de terre farineuses; rangez-les sur un plafond, cuisez-les à four doux pendant une heure; quand elles sont bien atteintes, sortez-les; choisissez-en 7 à 8 des plus entières, cernez-les en dessus afin de pratiquer une ouverture ronde; par cette ouverture, retirez la pulpe intérieure, mettez-la dans une casserole, broyez-la avec une cuiller en bois; mêlez-lui 100 grammes de bon beurre, un peu de sel, une pointe de muscade, une pincée de sucre, 3 jaunes d'œuf, une poignée de parmesan râpé.

Avec cet appareil, emplissez les pommes de terre, tenues au chaud; fermez l'ouverture avec le couvercle réservé; humectez-les avec un peu de beurre fondu, remettez-les au four; 5 minutes après, servez-les.

866. Pommes de terre à la lyonnaise. — Cuisez les pommes de terre en robe; égouttez-les, et sans les faire refroidir, pelez-les, tournez-les en bouchon; coupez les deux bouts, émincez-les en tranches.

Hachez un oignon, faites-le revenir, dans une poêle, avec du beurre;

ajoutez les pommes de terre, faites-les rissoler à feu modéré ; assaisonnez avec sel et poivre, finissez avec un peu de persil haché.

867. Pommes de terre frites (dess. 243). — Choisissez quelques bonnes pommes de terre, de l'espèce qu'on appelle de Hollande ; coupez-les en tranches sur la longueur ou en travers, plongez-les à grande friture chaude, faites-les frire en les agitant avec l'écumoire, jusqu'à ce qu'elles soient de belle couleur, et bien atteintes; égouttez-les alors, salez-les, et dressez-les en buisson sur un plat.

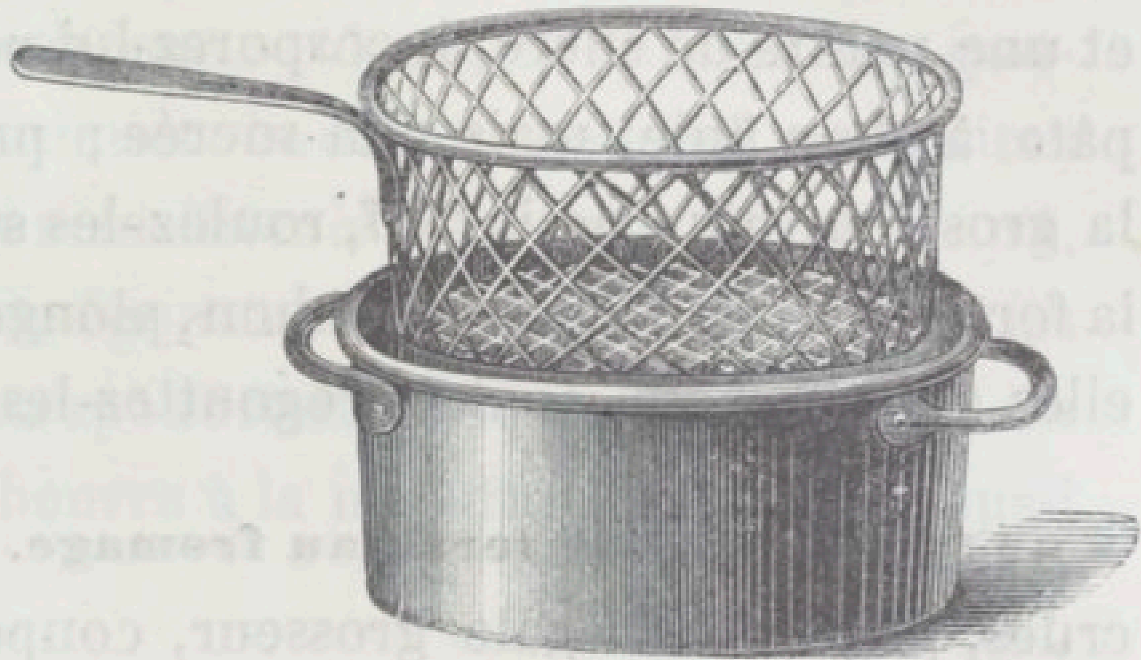


Fig. 243

On fait frire aussi les pommes de terre en petites boules, coupées à l'aide d'une cuiller à légumes. On peut couper également les pommes de terre en petits bâtonnets ou même en julienne fine ; ces dernières sont très-agréables à manger. On sert ces pommes de terre comme garniture.

868. Pommes de terre à la maître-d'hôtel. — Pelez des pommes de terre bouillies, mais à peu près froides ; coupez-les en gros dés, mettez-les dane une casserole avec sel, poivre, muscade, un morceau de beurre ; mouillez juste à hauteur avec du bouillon, cuisez à casserole couverte, jusqu'à ce que le liquide soit à peu près réduit ; elles doivent alors se trouver tendres, et le liquide légèrement lié ; retirez-les du feu, mêlez-leur un morceau de bon beurre, une pincée de persil haché, le jus d'un citron ; aussitôt que le beurre est dissous, dressez-les.

869. Purée de pommes de terre. — Pelez de bonnes pommes de terre crues ; coupez-les en morceaux, mouillez à couvert avec de l'eau ; salez et faites-les cuire à feu vif et à casserole couverte ; égouttez-en l'eau aussitôt qu'elles sont à peu près cuites, retirez-les sur le côté ; faites-les étuver pendant 10 minutes ; passez ensuite au tamis. Mettez cette purée dans une casserole avec un morceau de beurre, sel et muscade, chauffez-la en la

tournant et en additionnant quelques cuillerées de bonne crème crue.

La purée à l'anglaise n'est jamais passée; on pile les pommes de terre dans la casserole même, à l'aide d'une cuiller en bois, en leur mêlant le beurre et le lait ou crème, et en les broyant aussi bien que possible.

870. Pommes de terre à la Dauphine. — Préparez une purée de pommes de terrre, déposez-la dans une casserole, assaisonnez avec sel, muscade et une pointe de sucre, incorporez-lui peu à peu, le tiers de son volume de pâte à chou finie, mais non sucrée; prenez alors l'appareil par parties de la grossseur d'un petit œuf, roulez-les sur la table farinée, en leur donnant la forme méplate ou en bouchon, plongez-les dans la friture chaude; quand elles sont de belle couleur, égouttez-les sur un linge, et dressez.

871. Pommes de terre au fromage. — Pelez quelques pommes de terre crues, parez-les d'égale grosseur, coupez-les en tranches minces. Beurrez largement une casserole à légumes, et dans celle-ci, rangez les tranches de pommes de terre, par couches, en assaisonnant chaque couche avec sel et poivre, et les saupoudrant avec du parmesan râpé; saupoudrez aussi le dessus; arrosez d'abord avec un peu de bouillon, puis avec du beurre, et faites gratiner les pommes de terre à four modéré; servez quand elles sont cuites et de belle couleur.

872. Bordure de pommes de terre. — Coupez en quartiers 8 à 10 bonnes pommes de terre; pelez-les, mettez-les dans une casserole avec de l'eau et du sel; cuisez-les sur feu modéré; aussitôt qu'elles sont tendres, égouttez-en bien l'eau, puis couvrez-les et faites-les ressuyer à la bouche du four pendant 10 minutes; passez-les ensuite au tamis. Mettez la purée dans une casserole, ajoutez un morceau de beurre, quelques jaunes d'œuf, une poignée de parmesan râpé, une pointe de muscade; versez-la dans un moule à bordure; si le moule est simplement beurré, faites pocher au bain-marie; s'il est pané, cuisez à four modéré.

Ces bordures peuvent êtres servies avec une garniture de légumes dans le milieu; mais elles sont souvent employées pour dresser des entrées chaudes; côtelettes ou filets; en ce cas, la bordure doit être plate en dessus et non ouvragée ou à fond rond.

873. Quenelles de pommes de terre au parmesan. — Cuisez au four de grosses pommes de terre ; retirez-en la pulpe à l'aide d'une cuiller, mettez-la dans une casserole et broyez-la à l'aide d'un pilon ou d'une cuiller en bois ; elle doit être sans grumeaux ; ajoutez un morceau de beurre, sel, muscade, puis la farine nécessaire pour former une pâte de la consistance de la pâte brisée ; faites-en pocher une petite partie pour l'essayer ; quand elle est à point, roulez-la sur la table, en cordons de l'épaisseur du doigt, puis coupez transversalement ces cordons, et plongez les quenelles à l'eau bouillante, salée ; au premier bouillon, couvrez et retirez la casserole sur le côté du feu pour maintenir l'eau au même degré, sans bouillir ; 15 à 20 minutes après, égouttez les quenelles, dressez-les dans un plat creux, par couches, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan râpé, et l'arrosant avec du beurre à la noisette ; saupoudrez aussi le dessus, arrosez et servez.

874. Quenelles de pommes de terre à la mie de pain. — Cuisez des pommes de terre avec la peau ; pelez-les, râpez-les ou passez au tamis ; prenez la valeur de 5 à 600 grammes de cette purée, mettez-la dans une casserole, incorporez-lui la valeur de 100 grammes de beurre, une poignée de parmesan, un œuf entier et 4 jaunes ; assaisonnez avec sel, muscade, une pointe de sucre ; versez la pâte sur la table farinée, travaillez-la avec les mains, en lui incorporant 200 grammes de farine ; essayez alors une petite partie de cette pâte, en la plongeant à l'eau bouillante : si elle est à point, roulez-la en boudins ; divisez ceux-ci en petites parties, roulez-les de forme longue, faites-les pocher à l'eau bouillante ; quand elles sont raffermies, égouttez-les, dressez-les par couches dans un plat creux, en arrosant chaque couche avec un peu de béchamel légère ; masquez avec de la mie de pain frite au beurre.

875. Beignets de pommes de terre. — Cuisez au four 6 à 8 pommes de terre ; en les sortant, videz-les, et pilez-en la pulpe ; mêlez-lui un quart de son volume de pâte à chou, sans sucre, autant de beurre, 2 ou 3 œufs entiers, 3 cuillerées de crème double ; assaisonnez avec sel, muscade, une pincée de sucre. Divisez l'appareil en petites parties d'une égale grosseur ;

trempez-les dans du beurre fondu, et panez-les; plongez-les à friture chaude ; égouttez et dressez aussitôt.

876. Pommes de terre vertes. — Pelez des pommes de terre crues, coupez-les en morceaux, faites-les cuire à l'eau salée ; égouttez-les, remettez-les dans la casserole ; ajoutez un morceau de beurre, sel, poivre, muscade, une forte pincée de persil haché, un peu de bouillon ou simplement de l'eau de leur cuisson ; couvrez et cuisez sur un feu très-doux pendant 15 à 20 minutes. Finissez avec un morceau de beurre, et servez.

877. Pommes de terre duchesse. — Mettez dans une casserole 5 à 600 grammes de purée de pommes de terre (voir art. 869) ; mêlez-lui un morceau de beurre, sel et muscade, 5 à 6 jaunes d'œuf crus, une pincée de parmesan râpé. Versez cet appareil sur la table farinée, roulez-le en boudin et coupez celui-ci en travers, d'un centimètre d'épaisseur; égalisez-les, en les farinant des deux côtés. Faites fondre du beurre, versez-le dans un petit plafond, en l'épurant; quand il est chaud, rangez les ronds de pommes de terre les uns à côté des autres, faites-les colorer sur feu très-doux, retournez-les, et quand ils sont de belle couleur, égouttez-les avec précaution pour les dresser.

878. Haricots verts, bouillis. — Quand les haricots verts sont fins et tendres, cuisez-les entiers plutôt que ciselés, ils sont bien meilleurs ; s'ils sont gros, ciselez-les.

Rafraîchissez les haricots, plongez-les à l'eau salée, dans une bassine rouge, cuisez-les vivement, en les tenant un peu fermes ; égouttez-les sur un plat, servez-les en même temps qu'une assiette de beurre frais.

Les haricots verts cuits à l'eau salée puis sautés au beurre peuvent être servis comme garniture ou comme entremets. — On sert aussi ces haricots en salade.

879. Salade de haricots verts à la provençale. — Choisissez de gros haricots verts à petits grains, frais et tendres; supprimez-en le bout et les fils, s'ils en ont, coupez-les en deux, lavez-les et plongez-les dans une casserole d'eau bien chaude, additionnez un peu de sel, quelques gousses d'ail et quelques petites pommes de terre nouvelles, bien propres ; cuisez-les à vase couvert, égouttez-les; retirez les gousses d'ail, pelez les pommes de

terre; coupez celles-ci en tranches, assaisonnez-les; assaisonnez aussi les haricots avec sel, poivre, huile et vinaigre, dressez-les sur un plat, et les pommes de terre au milieu.

880. Haricots verts au beurre. — Cuisez des haricots et pommes de terre, en procédant comme il est dit art. 878; égouttez-les, mettez-les dans un plat bien chaud, salez-les légèrement, et arrosez-les avec du bon beurre fondu, un peu abondant.

881. Haricots blancs. — Voici une méthode pour bien cuire les haricots secs. Faites tremper les haricots pendant quelques heures; mettez-les dans un vase avec de l'eau propre, posez le vase sur le feu; au premier bouillon retirez-le tout à fait du feu; couvrez-le et laissez-le ainsi pendant une heure; égouttez-en alors toute l'eau, remplacez-la par de l'eau tiède, et finissez de cuire les haricots sur feu modéré. Les haricots ainsi cuits sont excellents.

Quand les haricots sont cuits et égouttés, on peut les manger en salade chaude, à la maître-d'hôtel, sautés, à la crème, au jus ou à la lyonnaise.

Pour les préparer à la maître-d'hôtel, égouttez et mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de beurre manié, sautez-les pendant quelques minutes, assaisonnez; retirez-les et finissez-les, hors du feu, en leur incorporant un gros morceau de beurre frais, divisé en petites parties, une pincée de persil haché, le jus d'un citron.

Pour préparer les haricots au jus, arrosez-les simplement avec un peu de bon jus, et faites-les mijoter pendant un quart d'heure; finissez-les, en incorporant un morceau de bon beurre.

Pour les préparer à la crème, remplacez le jus par de la béchamel.

On peut faire simplement sauter les haricots au beurre, les assaisonner et les finir avec du persil haché; mais on peut aussi faire revenir au beurre un peu d'oignon haché, avec lequel on saute les haricots; c'est ce qu'on appelle à la lyonnaise.

882. Haricots flageolets. — Les haricots flageolets sont des haricots en grains, frais; on les cuit à l'eau salée, on les sert simplement sautés au beurre ou liés avec un peu de sauce blonde, puis finis avec le jus d'un ci-

tron et un morceau de beurre. — En toute saison, on trouve à acheter des haricots flageolets en conserve : de toute façon, ils sont excellents.

883. Macédoine de légumes en salade. — Cette salade se compose de carottes, haricots verts, petits-pois, pointes d'asperges blanches et vertes, choux-fleurs, flageolets, lentilles, champignons au vinaigre, pommes de terre, cornichons et betteraves. Les petits légumes restent entiers, les gros sont coupés en dés ou en losanges ; ils sont blanchis ou cuits, selon leur nature, assaisonnés séparément avec sel, huile et vinaigre. Les légumes sont ensuite égouttés sur un tamis, dressés dans un saladier avec le plus d'élégance possible ; puis arrosés avec une vinaigrette préparée avec des fines-herbes et des jaunes d'œuf durs.

884. Pois chiches au beurre. — Choisissez les pois de l'année, c'est-à-dire pas trop vieux ; mettez-en 5 à 600 grammes dans un vase, couvrez-les avec de l'eau tiède ; faites-les ramollir pendant 12 heures au moins ; ils doivent se trouver légèrement attendris et gonflés ; égouttez-les, plongez-les dans un vase d'eau de rivière tiède ; ajoutez un grain de potasse ou carbonate, cuisez à feu modéré, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres ; salez en dernier lieu ; égouttez-les, mettez-les en tout ou en partie dans une casserole, avec du beurre ; assaisonnez, sautez-les pendant quelques minutes, servez dans un plat chaud.

Les pois chiches sont excellents assaisonnés en salade.

885. Petits-pois au naturel. — Choisissez des pois fraîchement cueillis, écossez-les, supprimez-en les plus gros, plongez-les à l'eau bouillante, ajoutez un bouquet de persil et du sel, cuisez-les à feu vif, de 12 à 15 minutes ; égouttez-les aussitôt cuits, dans une passoire ; dressez-les sur un plat, envoyez séparément une assiette de beurre frais. Afin d'obtenir les pois bien verts, il faut les cuire à feu vif, et dans une bassine rouge.

886. Petits-pois au beurre. — Mettez un litre de pois frais dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, un peu de sel et un demi-verre d'eau ; couvrez la casserole, cuisez à bon feu ; liez-les d'abord avec un petit morceau de beurre manié, puis finissez-les, en leur incorporant 150 grammes de bon beurre, divisé en petites parties ; ajoutez

une pincée de sucre, une pointe de muscade ; entourez-les avec des croûtons de pain, frits au beurre.

887. Petits-pois à la bourgeoise. — Hachez un petit oignon, faites-le revenir avec du beurre, sans prendre couleur, ajoutez alors 2 poignées de petit-salé coupé en dés, puis un litre de petits-pois, le cœur de 3 à 4 laitues fraîches, coupées en carrés, et un bouquet de persil ; couvrez la casserole, retirez-la sur feu modéré ; faites réduire l'humidité des légumes ; à ce point, mouillez avec du bouillon ; continuez la cuisson ; puis liez-les avec un morceau de beurre manié à la farine ; ajoutez une pointe de muscade ; au dernier moment, finissez-les avec du bon beurre frais, et dressez-les.

888. Petits pois à la flamande. — Choisissez la valeur d'un demi-litre de pois frais, tendres, mais gros ; plongez-les à l'eau chaude, salée ; ajoutez une vingtaine de petites pommes de terre nouvelles, bien propres ; un oignon, un bouquet de persil. Couvrez la casserole, cuisez les légumes à feu modéré ; les pommes de terre et les pois doivent se trouver cuits en même temps ; égouttez-les, dressez sur un plat bien chaud, arrosez avec du beurre fondu, un peu abondant. Envoyez en même temps du beurre frais dans une assiette. — Mets d'amateur.

889. Petits-pois frais, à la bonne femme. — Prenez un demi-litre de pois cueillis depuis peu et récemment écossés. Mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, 2 oignons nouveaux, 2 ou 3 laitues émincées, un peu de sel, poivre, une pincée de sucre et un peu d'eau. Cuisez à couvert et sur feu modéré pendant 25 à 30 minutes ; quand ils sont cuits, ils doivent se trouver à peu près à secs ; ajoutez alors un petit morceau de beurre manié, et ensuite 100 grammes de beurre frais divisé en petites parties ; servez aussitôt.

890. Petits-pois de conserves, au beurre. — Avant tout, observez que les boîtes renfermant la conserve ne soient pas bombées, car en ce cas, les pois sont mauvais. — Ouvrez une boîte à l'aide d'un couteau à conserve dont je reproduis plus bas le dessin ; versez le contenu dans une passoire, puis trempez celle-ci dans de l'eau en ébullition et salée ; égouttez aussitôt les petits-pois, mettez-les dans une casserole avec un morceau

de beurre, sel, muscade, une pincée de sucre ; chauffez-les bien, puis liez-lez avec un peu de sauce blonde ou simplement un morceau de beurre manié ; en ce cas, ajoutez un peu de bouillon ; donnez un bouillon, retirez-les et finissez-les, en incorporant 100 grammes de bon beurre divisé en petites parties.

891. Ragoût de fèves, aux artichauts. — Choisissez 7 à 8 artichauts petits et tendres ; parez-en le fond et le tour, supprimez le haut des feuilles ; divisez-les chacun en deux parties, mettez-les dans une terrine avec la valeur d'un demi-litre de fèves écossées, tendres et fraîches.

Hachez 2 ou 3 oignons nouveaux, faites-les revenir avec du beurre, sans leur faire prendre couleur ; ajoutez 250 grammes de petit-salé cru, coupé en gros dés ; quelques minutes après, ajoutez les fèves et les artichauts, un bouquet de persil, mêlé avec un brin de sarriette ; assaisonnez les légumes avec modération, faites-les cuire tout doucement pendant un quart d'heure, et laissez réduire le mouillement à feu vif ; saupoudrez alors les légumes avec une pincée de farine, mouillez avec un peu de bouillon chaud ; ajoutez une pincée de sucre, finissez de les cuire tout doucement. — Au moment de servir, dressez le ragoût sur un plat chaud.

Quand les fèves de marais sont un peu fermes, elles sont excellentes, bouillies à l'eau salée, puis assaisonnées en salade.

892. Asperges vertes, en petits-pois. — Prenez 2 ou 3 bottes d'asperges vertes ; cassez les tiges, mettez toutes les parties tendres de côté ; coupez-les d'un demi-centimètre de longueur ; cuisez les têtes et les tiges à l'eau salée dans 2 poêlons différents et à feu vif afin de les obtenir bien vertes, égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec du beurre, faites-les revenir pendant quelques minutes en les sautant ; assaisonnez ; ajoutez une pincée de sucre, liez avec un peu de sauce blonde, dressez sur un plat.

Ces asperges peuvent être garnies avec des croûtons de pain frits ou avec des œufs pochés.

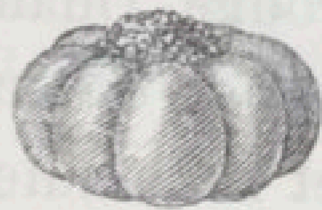
893. Asperges violettes, sauce au beurre. — Coupez les asperges d'une égale longueur, après les avoir mondées et râtissées ; nouez-les par petites bottes, tenez-les dans l'eau froide jusqu'au moment de les plonger à l'eau bouillante et salée : cuisez les asperges à ce point précis où elles ne croquent

plus sous la dent, mais où elles sont encore assez fermes pour se maintenir droites, en les prenant par la base, avec les doigts; égouttez-les, rangez-les sur une serviette pliée ; envoyez séparément une sauce au beurre.

On peut servir les asperges avec une sauce hollandaise ou avec une saucière de vinaigrette.

894. Tomates farcies (dess. 244). — Ouvrez 8 à 10 tomates par le haut, faites sortir les semences, en les pressant; salez légèrement, laissez-les égoutter sur un tamis pendant un quart d'heure.

Hachez quelques parties de viandes cuites de bœuf, de volaille, de mouton ou de porc : on peut mêler les espèces. Mettez dans une casserole 2 cuillerées d'oignon haché, faites-le revenir avec du beurre ou de l'huile, mêlez-lui une poignée de mie de pain et quelques cuillerées de bouillon ou de jus, de façon à obtenir une panade consistante; ajoutez les viandes hachées, du sel, du poivre et du persil haché, une pointe d'ail râpée; mêlez bien l'appareil, retirez le du feu, liez-le avec quelques jaunes d'œuf crus, et avec lui, emplissez les tomates; saupoudrez en dessus avec de la mie de pain, rangez-les, l'une à côté de l'autre, sur un plat à gratin ; arrosez avec de l'huile, cuisez à four modéré ou sous le four de campagne.


Fig. 244.

895. Pointes de houblon. — Je vais décrire en un seul article les différentes manières de préparer le houblon.

Pour préparer le houblon à la poulette, prenez les pointes tendres; épluchez-les, râtissez-les légèrement ; lavez-les, cuisez à l'eau, salée et acidulée ; égouttez, mettez dans une casserole avec un morceau de beurre ; assaisonnez, faites-les sauter pendant quelques minutes ; liez-les avec un peu de sauce blonde, finissez-les avec une liaison, un peu de persil haché, le jus d'un citron.

Les pointes de houblon cuites à l'eau salée peuvent aussi être servies en salade.

Pour faire frire les pointes de houblon, cuisez-les aux trois quarts dans l'eau salée ; égouttez-les, assaisonnez avec sel et vinaigre ; une demi-heure après, égouttez sur un linge, farinez-les, mettez-les dans des œufs battus, égouttez-les aussitôt; faites-les alors tomber peu à peu, dans de la friture

chaude ; en les sortant, salez et dressez-les. — On peut aussi les faire frire sans les passer aux œufs, c'est-à-dire simplement farinées.

896. Haricots noirs à la provençale. — Ces haricots sont une production du midi de la France, ils sont excellents au goût et légers sur l'estomac. — Faites tremper ces haricots pendant une heure, plongez-les ensuite à l'eau de rivière, tiède ; faites-les cuire à feu modéré, salez-les à moitié de leur cuisson. — On mange ces haricots, assaisonnés en salade ou sautés au beurre.

897. Haricots rouges étuvés. — Prenez demi-litre de haricots rouges, secs ; faites-les tremper pendant 2 heures ; mettez-les dans un vase avec demi-litre d'eau tiède ; ajoutez un morceau de petit-salé blanchi, cuisez à feu modéré ; quand le mouillement est absorbé, ajoutez 2 verres de vin rouge. Quand les haricots sont tout à fait cuits, retirez le petit-salé, coupez-le en tranches. Liez les haricots avec du beurre manié; assaisonnez. et 10 minutes après dressez-les sur plat ; entourez-les avec les tranches de petit-salé.

898. Courgerons frits. — Pelez les courgerons, coupez-les en tranches un peu épaisses, sur leur longueur ; divisez celles-ci en filets carrés ; saupoudrez avec du sel, déposez sur un tamis. Un quart d'heure après, épongez-les sur un linge, farinez vivement, en petite quantité à la fois, plongez-les à grande friture chaude ; quand ils sont secs, de belle couleur, égouttez-les, salez et dressez.

899. Aubergines à la provençale. — Les aubergines sont un produit des climats chauds ; pour qu'elles soient bonnes, elles doivent être tendres et fraîches.

Choisissez 6 aubergines petites, fendez-les en deux sur la longueur, retirez-en la pulpe, à l'aide d'une cuiller, en ne laissant qu'une mince épaisseur ; égouttez sur un tamis, puis exprimez-en l'humidité, en les pressant ; épongez-les, faites-les légèrement frire dans une poêle avec un peu d'huile.

Hachez la pulpe des aubergines ; hachez aussi 2 ou 3 oignons blancs ; faites revenir ceux-ci avec de l'huile, ajoutez la pulpe hachée ; quand ces légumes ont réduit l'humidité, mêlez-leur 2 petites poignées de mie de pain,

râpée, afin de donner de la consistance à l'appareil; ajoutez du persil, haché ensemble avec une pointe d'ail, une pincée de poivre ; liez hors du feu, avec quelques jaunes d'œuf. Avec cet appareil, emplissez les moitiés d'aubergines, rangez-les sur un plafond, l'une à côté de l'autre, arrosez-les avec de l'huile, saupoudrez avec un peu de mie de pain, cuisez à four doux.

900. Oseille au jus. — Supprimez les côtes à des feuilles d'oseille de jardin ; lavez-les à plusieurs eaux; mettez-les dans une casserole avec un peu d'eau, faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles aient perdu leur couleur verte ; versez-les sur un tamis, laissez bien égoutter. Mettez alors l'oseille dans une casserole, assaisonnez avec sel et poivre, arrosez avec un peu de jus, cuisez tout doucement pendant une demi-heure, en ayant soin d'ajouter du jus de temps en temps; elle doit cependant rester consistante. — Si l'oseille devait servir pour garniture, il faudrait la passer, puis faire un petit roux, la mêler à celui-ci, et mouillez avec du jus.

901. Épinards, au jus ou à la crème. — Triez avec soin des épinards frais et jeunes (valeur de 500 grammes), lavez-les bien, faites-les blanchir à l'eau salée, dans une bassine, pendant 5 à 6 minutes; égouttez, et rafraîchissez, pressez-les entre les mains, afin d'en extraire l'eau ; hachez-les ensuite.

Faites fondre un petit morceau de beurre dans une casserole ; mêlez-lui les épinards ; assaisonnez, faites-les revenir pendant quelques minutes, en les retournant ; saupoudrez avec un peu de farine, et 2 minutes après, délayez-les soit avec un peu de bon jus, soit avec de la crème crue ; cuisez pendant quelques minutes, finissez-les en incorporant 100 grammes de bon beurre divisé en petites parties.

902. Pain d'épinards. — Quand les épinards sont hachés et passés au beurre, additionnez une poignée de mie de pain, râpée ; mouillez avec un peu de crème, mais en les tenant un peu consistants; cuisez pendant quelques minutes, en les tournant ; assaisonnez ; laissez-les un peu refroidir, puis incorporez-leur 3 œufs entiers et 4 jaunes.

Beurrez un moule à timbale, emplissez-le avec l'appareil, faites pocher

celui-ci au bain-marie, pendant trois quarts d'heure ; renversez sur un plat, masquez avec un peu de sauce.

903. Salsifis au beurre. — Coupez les feuilles et les parties minces à une vingtaine de tiges de salsifis ; râtissez-les, en les plongeant à mesure dans de l'eau acidulée ; divisez-les ensuite chacun en deux parties, cuisez-les à l'eau salée, légèrement acidulée, mêlée avec une pincée de farine délayée à l'eau froide, afin de blanchir le liquide.

Egouttez les salsifis aussitôt qu'ils sont cuits, coupez-les transversalement de la longueur de 3 à 4 centimètres ; mettez-les dans une casserole avec du beurre ; chauffez-les, en les sautant ; assaisonnez, finissez-les avec le jus d'un citron et une pincée de persil haché.

904. Salsifis frits. — Cuisez les salsifis (voir art. 903), égouttez-les, coupez-les de longueur égale ; mettez-les dans une terrine ; assaisonnez, arrosez avec du jus de citron ou du vinaigre ; saupoudrez avec une pincée de persil haché ; une heure après, égouttez-les, masquez avec une pâte à frire (voir art. 49) ; prenez-les un à un, plongez-les à friture chaude. Quand la pâte est de belle couleur, égouttez, salez et dressez.

905. Salsifis à la poulette. — Cuisez les salsifis comme il est dit, article 903 ; coupez-les, mettez-les dans une casserole, mouillez juste à couvert avec une sauce poulette, c'est-à-dire avec une sauce blonde réduite avec des parures fraîches de champignons ; faites-les mijoter pendant quelques minutes dans la sauce, puis liez celle-ci avec une liaison de quelques jaunes d'œuf ; finissez le ragoût avec une pincée de persil haché, un morceau de beurre, le jus d'un citron.

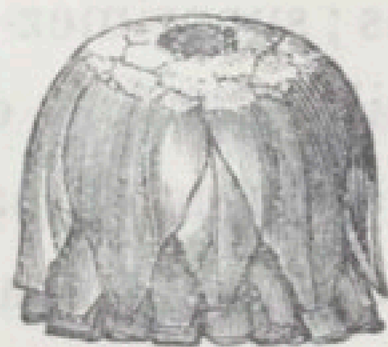
906. Concombres glacés. — Coupez les concombres en tronçons, fendez-les par le milieu, retirez-en la semence ; pelez-les, faites-les blanchir pendant quelques minutes ; rangez-les ensuite dans une casserole foncée avec des tranches de jambon cru ; mouillez avec un peu de jus, cuisez-les en faisant tomber le mouillement à glace ; dressez alors sur un plat ; versez un peu de vin blanc dans la casserole ; faites-le bouillir, liez-le avec un peu de beurre manié ; passez la sauce au tamis sur les concombres.

Les concombres glacés peuvent être masqués avec de la béchamel, du velouté, de l'espagnole et même avec une sauce tomate.

907. Gros artichauts, entiers ou coupés (dess. 245 à 251). — Pour servir les artichauts entiers, bouillis, il suffit d'en écourter les feuilles, d'en parer le fond (voir dess. 246, 247), en retirant les feuilles dures; cuisez-les à couvert


Fig. 245.


Fig. 246.


Fig. 247.

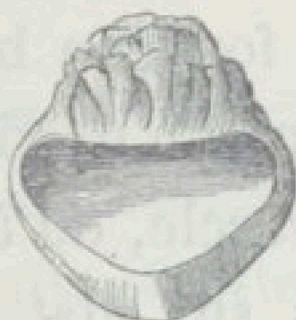
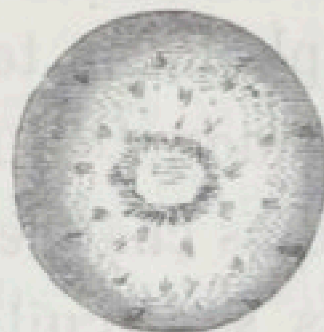
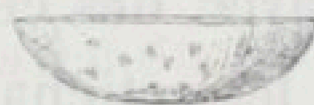

Fig. 248.


Fig. 249.


Fig. 250.


Fig. 251.

dans de l'eau salée et acidulée, jusqu'à ce que les parties centrales qu'on appelle le *foin* s'en détachent; égouttez-les alors, et retirez ce foin; remettez-les dans l'eau de leur cuisson, tenez-les ainsi jusqu'à ce qu'ils soient bien attendris; égouttez-les ensuite et dressez-les. — On sert les artichauts bouillis, avec une sauce au beurre, hollandaise ou vinaigrette.

Pour cuire les artichauts en quartiers, coupez-en les feuilles plus courtes que pour ceux bouillis; parez les fonds, divisez-les chacun en quatre parties, et parez celles-ci de jolie forme (voir dess. 248, 249); frottez-les avec un demi-citron, et cuisez-les à moitié dans de l'eau salée, acidulée; égouttez-les, rangez-les dans une casserole plate avec du beurre, les uns à côté des autres; assaisonnez et finissez de les cuire à feu modéré, en les retournant. — Les quartiers d'artichauts peuvent être servis avec une sauce italienne, ou simplement une sauce blonde, finie avec du persil haché et le jus d'un citron.

Pour cuire les fonds d'artichauts, supprimez-en toutes les feuilles, parez-les de jolie forme (voir dess. 250, 251), frottez-les avec un demi-citron,

rangez-les dans une casserole, mouillez avec du bouillon non dégraissé; ajoutez le jus de 2 citrons ou un peu de vin blanc, couvrez-les avec du papier beurré, et cuisez à feu modéré. — On peut servir les fonds d'artichauts avec une sauce brune ou blonde, à la Colbert, à l'italienne, à la hollandaise.

908. Artichauts à la barigoule. — Choisissez de moyens artichauts, tendres ; supprimez-en les parties dures; coupez une partie du haut; retirez les feuilles tendres du cœur pour les hacher; mettez-les dans une assiette avec de la mie de pain blanche et fraîche; ajoutez du persil haché, oignons et champignons également hachés; assaisonnez avec sel, poivre et épices. Écartez légèrement les feuilles des artichauts pour les desserrer et les assaisonner; puis introduisez l'appareil dans les artichauts. Rangez ceux-ci dans une casserole plate, en terre, avec le fond en bas ; arrosez avec de l'huile, ajoutez un bouquet d'aromates et un peu de vin; cuisez à feu très-doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle, ou à la bouche du four. Quand les artichauts sont cuits, dressez-les sur plat, passez leur cuisson et versez-la dessus.

909. Fonds d'artichauts à la Villeroi. — Prenez des petits fonds d'artichauts cuits; s'ils étaient gros, coupez-les sur le travers; assaisonnez et trempez-les dans une sauce villeroi; rangez-les à mesure sur une plaque, à distance; laissez bien refroidir la sauce, puis roulez les artichauts dans de la mie de pain, râpée; trempez-les ensuite dans des œufs battus, et passez-les de nouveau; faites-les frire de belle couleur, égouttez et dressez.

910. Concombres farcis. — Coupez les bouts des concombres, divisez-les en tronçons de 5 à 6 centimètres; pelez-les et plongez-les à l'eau bouillante; cuisez pendant quelques minutes; enlevez-les, rafraîchissez et videz-les ; emplissez-les avec de la farce à quenelle ordinaire mêlée avec quelques cuillerées de fines-herbes. Rangez ces tronçons sur le fond d'une casserole foncée avec du lard ; mouillez juste à couvert avec du bouillon non dégraissé ; ajoutez sel et épices ; couvrez avec du papier beurré, cuisez à feu très-doux; égouttez-les ensuite, parez et dressez-les sur un plat. Passez la cuisson au tamis, dégraissez et faites-la réduire en demi-glace;

liez-la avec un peu de sauce ou du beurre manié, finissez avec le jus d'un citron et du persil haché ; versez sur les concombres.

911. **Beignets de céleris.** — Prenez les parties les plus tendres de quelques pieds de céleris cuits ; divisez-les, coupez-les un peu plus courts que les salsifis frits ; assaisonnez et marinez-les ; égouttez-les ensuite, trempez-les dans une pâte à frire, et plongez-les à grande friture chaude. Egouttez et dressez-les.

912. **Topinambours sautés, glacés.** — Pelez quelques topinambours, parez-les de forme ronde ; cuisez à l'eau salée, en les tenant un peu fermes, égouttez et mettez-les dans une casserole avec du beurre, faites-les revenir à feu modéré ; assaisonnez ; quand ils sont bien atteints, dressez sur un plat, masquez avec un peu de bonne sauce brune ou blonde.

913. **Carottes à la crème.** — Pelez de grosses carottes tendres, émincez-les en tranches ou coupez-les en dés ; faites-les blanchir 2 minutes à l'eau salée ; égouttez ensuite, mettez-les dans une casserole avec du beurre, du sel, un peu de sucre ; faites revenir sur feu modéré jusqu'à ce qu'elles aient réduit l'humidité ; saupoudrez alors avec un peu de farine, mouillez à trois quarts de hauteur avec du bouillon ; faites bouillir la sauce, retirez-la sur feu plus doux.

Quand les carottes sont cuites, liez-les avec quelques jaunes d'œuf, délayés avec un peu de crème ; ajoutez une pointe de muscade, persil haché, un morceau de beurre.

914. **Purée de carottes.** — Pour conserver une belle couleur à la purée, ne prenez que les parties les plus rouges des carottes ; émincez-les, faites-les légèrement blanchir, puis cuisez-les sur feu modéré avec un morceau de beurre, un peu de sel, une pincée de sucre ; quand elles ont réduit l'humidité, mouillez avec un peu de bouillon ; renouvelez celui-ci à mesure qu'il est réduit ; en dernier lieu, liez les carottes avec un morceau de beurre manié, passez-les au tamis ; chauffez la purée avec un morceau de beurre frais.

915. **Pieds de céleri à la crème.** — Avant de cuire les pieds de céleri, parez-les proprement, supprimez-en les tiges dures, coupez-les de longueur voulue ; lavez-les, faites-les bouillir à grande eau pendant 10 minutes ; égout-

tez ensuite ; rafraîchissez et égalisez-les; rangez-les dans une casserole, foncée avec des débris de lard; salez, mouillez à hauteur avec du bouillon non dégraissé, un peu de vin blanc, le jus d'un citron; couvrez avec du papier, cuisez à feu modéré ; quand ils sont à point, égouttez-les, parez-les, et dressez-les sur un plat; masquez avec une bonne béchamel réduite avec de la crème. — On peut servir les céleris simplement avec du jus ou avec une sauce brune.

916. Giraumont et bonnet turc. — Pelez-les, divisez-les en morceaux, faites-les blanchir à l'eau salée ; quand ils sont bien égouttés, sautez-les au beurre, assaisonnez et liez avec un peu de sauce béchamel ou une sauce piquante. — On peut aussi les préparer au gratin, saupoudrés avec du parmesan.

917. Navets à la bourgeoise. — Pelez et coupez en dés quelques gros navets; plongez-les à l'eau bouillante, faites-les blanchir pendant quelques minutes seulement; égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec du beurre, du sel et une pincée de sucre; couvrez la casserole, cuisez les navets sur feu modéré : s'ils résistaient à la cuisson, additionnez de temps en temps un peu de bouillon; quand ils sont à peu près cuits, liez-les avec du beurre manié, ajoutez une pincée de poivre, et dressez sur un plat.

918. Purée de navets. — Émincez des navets, faites-les blanchir, cuisez-les avec du beurre, en les faisant tomber à glace; liez avec quelques cuillerées de béchamel, passez au tamis; déposez la purée dans une casserole, chauffez, en la tournant; finissez avec un peu de bon jus et un morceau de beurre. — Cette purée peut être servie comme garniture.

919. Purée de lentilles. — Triez avec soin les lentilles, lavez-les à l'eau tiède, plongez-les aussi dans de l'eau de rivière, tiède. Au premier bouillon du liquide, retirez sur le côté du feu : ajoutez du sel, quelques légumes ; cuisez tout doucement; égouttez ensuite, passez au tamis. Mettez la purée dans une casserole; assaisonnez, arrosez-la avec un peu de bon jus, chauffez-la et finissez-la avec un morceau de beurre.

Cette purée peut être servie pour entremets de légume, avec des croûtons autour ; elle peut aussi être servie pour garniture.

920. Chicorée aux œufs (dess. 252). — Choisissez 7 à 8 têtes de chicorée, blanches et fraîches; coupez-les, lavez-les vivement à plusieurs eaux, plongez-les à l'eau bouillante, salée; cuisez la chicorée pendant 20 minutes, égouttez-la dans une passoire, laissez-la refroidir, exprimez-en l'eau, et hachez-la.

Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, mêlez-lui une cuillerée de farine, cuisez celle-ci pendant quelques secondes; ajoutez la chicorée, tournez-la sur feu jusqu'à ce qu'elle soit bien sèche; assaisonnez, mouillez peu à peu, avec du bon lait, mais en la tenant consistante; au premier bouillon, retirez-la sur le côté du feu, cuisez-la ainsi pendant 10 minutes; remettez-la ensuite sur le feu, faites-la réduire vivement, mais

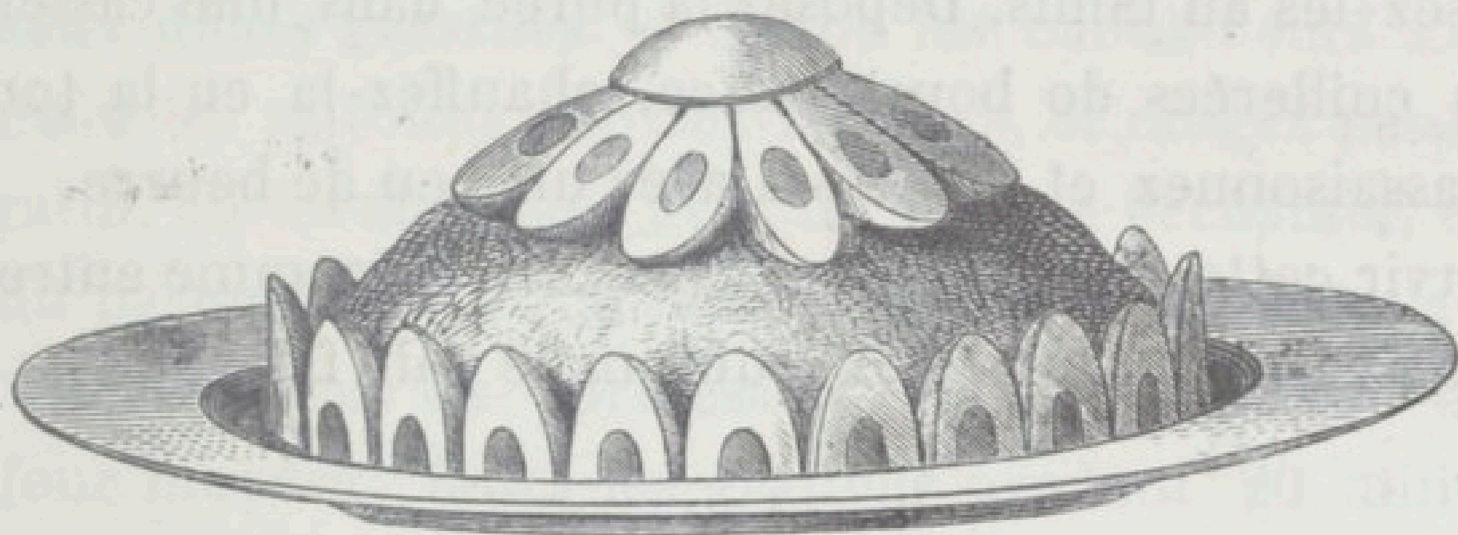


Fig. 252.

sans la quitter, et en incorporant peu à peu le tiers d'un verre de bonne crème crue; quand elle est crémeuse et de bon goût, retirez-la; ajoutez une pincée de sucre et muscade, incorporez un morceau de beurre, dressez sur un plat, entourez avec des moitiés de petits œufs durs, posés debout : formez une rosace sur le milieu.

La chicorée, ainsi préparée, peut être servie comme garniture d'entrée.

921. Cardons au velouté. — Choisissez les cardons blancs et tendres; supprimez-en les tiges vertes, coupez les branches de la longueur de 7 à 8 centimètres; lavez-les, plongez-les à l'eau bouillante, salée, acidulée avec de l'acide citrique, du verjus ou du vinaigre blanc; additionnez un morceau de mie de pain, afin d'absorber l'amertume naturelle des cardons; laissez-les bouillir à couvert pendant 20 minutes; retirez-les alors avec l'écumoire; rafraîchissez, puis essuyez-les avec un linge, afin d'en retirer les pellicules

qui les couvrent; rangez-les alors dans une casserole foncée avec des débris de lard ; mouillez à couvert avec du bouillon léger, non dégraissé ; ajoutez un peu de vin blanc, un peu d'acide, une cuillerée de farine délayée avec un demi-verre d'eau, sel et épices ; couvrez avec du papier, faites-les cuire à feu modéré.

Au moment de servir, égouttez les cardons, dressez-les sur un plat, masquez-les avec un peu de sauce brune.

Les cardons ainsi cuits peuvent être servis avec une sauce au beurre, une sauce béchamel ou une espagnole. On peut les entourer avec des croûtons à la moelle de bœuf. — On peut aussi préparer les cardons au gratin.

922. Purée de cardons. — Prenez des cardons, cuits et refroidis ; écrasez-les et passez-les au tamis. Déposez la purée dans une casserole, mêlez-lui quelques cuillerées de bonne sauce, chauffez-la en la tournant avec une cuiller; assaisonnez et finissez-la avec un peu de beurre.

On peut servir cette purée comme garniture ou comme entremets; en ce dernier cas, on l'entoure avec des croûtons de pain frits ou des fleurons en feuilletage.

923. Salade de laitue, au lard. — Hachez un morceau de lard frais, faites-le fondre dans une poêle, chauffez jusqu'à ce qu'il soit de teinte brune; ajoutez alors quelques cuillerées de bon vinaigre, passez aussitôt. Mettez des cœurs de laitues dans un saladier, assaisonnez avec sel et poivre; arrosez avec le lard fondu; retournez-les vivement, et servez la salade.

924. Laitues braisées. — Choisissez les laitues fraîches, pommées ; supprimez-en les premières feuilles, lavez-les à plusieurs eaux, plongez-les à l'eau bouillante, faites-les cuire pendant 5 à 6 minutes; enlevez-les à l'écumoire, rafraîchissez, puis pressez-les entre les mains pour en extraire l'humidité ; repliez-en le bout et rangez-les, l'une à côté de l'autre, sur le fond d'une casserole, foncée avec du lard; assaisonnez, mouillez à hauteur avec du bouillon non dégraissé, couvrez avec un rond de papier graissé; cuisez pendant une heure et quart, à feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle ; quand elles sont cuites, le mouillement doit se trouver réduit à glace ; égouttez alors, dressez sur un plat, arrosez avec un peu de bon jus ou de sauce brune.

Ces laitues peuvent être servies comme garniture; elles peuvent aussi être farcies, avec une farce à quenelle ordinaire, puis glacées.

925. Choux-fleurs en mayonnaise. — Distribuez 2 choux-fleurs en petits bouquets; parez les tiges en pointe, faites-les cuire à l'eau : ne salez l'eau que quand les choux-fleurs sont à peu près cuits; égouttez, laissez bien refroidir; mettez-les dans une terrine, assaisonnez avec sel, poivre, huile et vinaigre; saupoudrez avec une pincée de persil et estragon, hachés; une heure après, égouttez-les sur un tamis; prenez alors les bouquets, un à un, dressez-les en dôme sur un plat froid, en les masquant à mesure avec un peu de mayonnaise aux œufs, finie avec des fines-herbes crues; quand le dôme est monté, masquez-le aussi avec une couche de mayonnaise.

926. Choux-fleurs gratinés. — Quand les choux-fleurs sont bouillis et égouttés, laissez-les refroidir; divisez-les alors, et rangez par couches, dans un plat à gratin, en les alternant avec un peu de béchamel, et les saupoudrant avec du parmesan râpé; masquez également avec de la béchamel, et saupoudrez encore avec du parmesan; puis arrosez avec du beurre, et poussez à four modéré; faites-les gratiner pendant 20 minutes ou bien glacez-les à la pelle rougie.

Les choux-fleurs bouillis peuvent être servis avec une sauce au beurre ou une sauce hollandaise.

927. Brocolis. — Les brocolis sont de l'espèce des choux-fleurs, mais ils sont de nuance bleuâtre; en cuisant ils deviennent d'un beau vert. On les cuit à l'eau salée et on les sert avec une sauce au beurre. On peut aussi les faire sauter au beurre ou à l'huile.

928. Choux émincés. — Coupez un chou d'hiver en quartiers; supprimez-en les côtes dures; émincez les feuilles tendres, lavez-les et faites-les bien égoutter.

Émincez un oignon, faites-le revenir avec du beurre; quand il est de couleur blonde, ajoutez les choux, arrosez avec un verre de vin blanc ou du vinaigre, un peu de bouillon; assaisonnez; cuisez tout doucement pendant 3 heures. En dernier lieu, le mouillement doit se trouver réduit; liez alors les choux avec un morceau de beurre manié, ajoutez une pincée de sucre; 10 minutes après, dressez sur un plat.

929. Choux de Bruxelles sautés au beurre. — On sert souvent les choux de Bruxelles soit comme légumes, soit comme garniture : ils sont toujours estimés.

Triez les choux, supprimez-en les feuilles dures; faites-les cuire à l'eau salée dans un poêlon d'office ou une bassine non étamée, afin de les conserver verts. Egouttez-les, mettez-les dans une casserole plate, avec du beurre fondu, faites-les revenir à feu vif pendant 5 à 6 minutes; assaisonnez avec sel, poivre et muscade. Cette méthode simple et facile est préférable à toute autre.

930. Chou farci. — Choisissez un gros chou pommé ou frisé ; supprimez-en les feuilles dures, détachez une à une toutes les feuilles tendres, lavez-les, faites blanchir à l'eau salée pendant un quart d'heure; égouttez, rafraîchissez, étalez-les sur un linge.

Hachez 2 oignons, faites-les revenir sans prendre couleur; ajoutez les feuilles du cœur de chou, hachées; faites-les cuire à feu modéré, assaisonnez, retirez du feu, laissez à peu près refroidir; mêlez-leur alors une égale quantité de chairs à saucisse, 2 poignées de mie de pain, quelques œufs, et enfin une pincée de persil haché, ensemble avec une pointe d'ail : celui-ci peut être supprimé.

Masquez le fond et le tour d'un grand moule à timbale, avec des bardes minces de lard; appliquez sur celles-ci des feuilles de chou blanchies, posées les unes sur les autres, de façon à ne pas laisser de jour; étalez alors au fond du moule, une couche de la farce préparée; masquez celle-ci avec des feuilles de chou; finissez d'emplir ainsi le moule, couches par couches, en alternant la farce avec les feuilles de chou; couvrez le dessus avec du lard, poussez le moule à four modéré, cuisez pendant une heure et demie. Egouttez la graisse du moule, renversez-le sur un plat, enlevez les bardes de lard; épongez avec soin la graisse du plat; arrosez le chou farci, avec un peu de sauce brune.

931. Chou au lard. — Coupez en quatre parties, une grosse tête de chou d'hiver; faites blanchir à l'eau bouillante, pendant un quart d'heure, égouttez ensuite; supprimez les parties dures de chaque quartier, coupez transversalement ceux-ci; rangez-les dans une casserole foncée avec du

bon dégraissis, une carotte, un oignon piqué de 2 clous de girofle, un morceau de petit-salé blanchi ; mouillez à couvert les viandes et les choux avec du bouillon ; couvrez avec du papier graissé ; cuisez à feu doux pendant 2 à 3 heures. Le mouillement doit alors se trouver réduit. Enlevez les légumes et les viandes avec l'écumoire, faites-les égoutter ; dressez les choux sur un plat, avec le petit-salé autour, coupé en tranches ; arrosez avec un peu de jus, avant de les envoyer.

932. Choucroûte. — Au point de vue de l'alimentation populaire, il est regrettable que la choucroûte ne soit pas mieux appréciée et plus répandue en France ; on doit d'autant plus le regretter, que son apprêt est simple, et que, cuite, elle offre un aliment peu coûteux, sain en hiver, très-agréable comme goût et comme diversion.

On prépare la choucroûte avec le chou cabus, chou pommé et chou vert, mais on doit de préférence choisir le chou cabus.

Supprimez aux choux, les premières feuilles et le trognon, émincez-les finement, soit au couteau, soit, ce qui est plus expéditif, à l'aide d'un coupe-chou, sur lequel il suffit de les frotter, en les appuyant. Prenez une ou plusieurs demi-barriques à vin, défoncées d'un côté, bien propres ; sur le fond, étalez de larges feuilles de chou ; saupoudrez celles-ci avec une couche de sel pulvérisée(1), sur le sel, rangez une couche de choux, de l'épaisseur de 12 à 15 centimètres ; saupoudrez cette couche avec quelques poignées de sel, puis comprimez-les à l'aide d'un pilon afin de diminuer de moitié l'épaisseur de la couche ; saupoudrez-la encore avec un peu de sel, puis placez une autre couche de choux, en opérant comme auparavant. Quand la barrique est à peu près remplie, masquez les choux émincés, avec de larges feuilles de chou entières, saupoudrez aussi avec du sel, masquez avec un rond en bois, et chargez celui-ci avec des pierres : cette opération doit se faire à la cave.

Aussitôt que la fermentation des choux est établie, ceux-ci se trouvent par ce fait, inondés par l'eau qu'ils ont rendue ; il convient alors d'enlever cette eau, à mesure qu'elle augmente. Au bout de 7 à 8 jours, quand la

(1) Pour 50 têtes de choux, il faut de 2 à 3 livres de sel.

fermentation est apaisée, et que le liquide diminue, on le remplace par de la saumure ordinaire, cuite et refroidie.

Il est bon d'observer que la choucroûte, tant qu'elle est dans les barriques, doit être tenue sous presse, afin que son humidité surnage.

On peut faire cuire et manger la choucroûte, 4 à 5 semaines après qu'elle a été mise en barriques.

Avant de cuire la choucroûte, égouttez-la, lavez-la si c'est nécessaire, puis mettez-la dans une casserole ou un vase en terre, avec un gros oignon, une grosse carotte, un morceau de petit-salé ou de jambon cru, quelques cuillerées de bonne graisse d'oie ou de porc rôti, puis mouillez à mi-hauteur avec du simple bouillon ; cuisez pendant 3 à 4 heures à feu très-doux, mais à casserole bien fermée : quand la choucroûte est cuite, tout le liquide doit être évaporé. Retirez alors les viandes, l'oignon et la carotte, liez la choucroûte avec un peu de sauce ou simplement avec un morceau de beurre manié ; servez-la soit comme garniture, soit avec le petit-salé coupé.

933. Betteraves marinées. — Faites bouillir quelques betteraves, pelez et émincez-les ; rangez-les dans un bocal, par couches alternées avec des racines de raifort émincées en copeaux ; ajoutez quelques grains de poivre ; couvrez avec du vinaigre. — Ces betteraves sont employées comme garniture de salades cuites.

934. Quische au jambon. — Foncez une grande tourtière à rebords avec de la pâte fine ; 300 grammes de beurre pour 500 grammes de farine. Piquez la pâte, beurrez-la au pinceau, et masquez-la avec des tranches minces de jambon cru ; poussez la tourtière à four vif, afin de saisir le jambon, en le chauffant ; retirez-la alors, et versez sur le jambon un appareil de crème crue, mêlée avec des œufs, une pointe de sucre et un peu de muscade : 6 œufs pour demi-litre de bonne crème. Remettez alors la tourtière au four, bien d'aplomb, et cuisez la quische pendant 25 minutes ; retirez-la et servez-la dans la tourtière.

935. Noques au parmesan. — Préparez 4 œufs de pâte à chou, sans zeste, seulement avec une pincée de sucre et un grain de sel ; en la retirant du feu, mêlez-lui les œufs, une poignée de parmesan râpé et une pointe de

muscade. Prenez la pâte avec une cuiller à café, en parties d'une égale grosseur ; faites-les tomber sur la table farinée, et roulez-les avec la main, de façon à leur donner une forme longue; faites-les pocher à l'eau bouillante, et donnez-leur quelques bouillons ; égouttez-les, mettez-les dans un sautoir, et arrosez-les avec une bonne béchamel réduite, finie avec un petit morceau de glace de viande ou du bon jus et un morceau de bon beurre; dressez dans un plat creux ou une casserole à légumes, par couches, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan ; saupoudrez aussi le dessus; arrosez avec du beurre, et faites gratiner à four chaud pendant 12 minutes.

936. Salade de tomates. — Prenez 4 bonnes tomates à chairs fermes, bien mûres; trempez-les à l'eau chaude pour en retirer la peau; puis fendez-les pour en retirer les graines; émincez-les alors; mettez-en la moitié sur le fond d'un saladier, assaisonnez avec sel et poivre ; couvrez-les avec une couche d'oignon blanc d'Espagne, finement émincé ; assaisonnez aussi ; sur l'oignon, étalez le restant des tomates, et assaisonnez encore. Tenez le saladier sur glace pendant une heure. Égouttez alors tout le liquide du saladier, et arrosez la salade avec huile et vinaigre. — Aux oignons et tomates on peut ajouter des concombres émincés et macérés au sel.

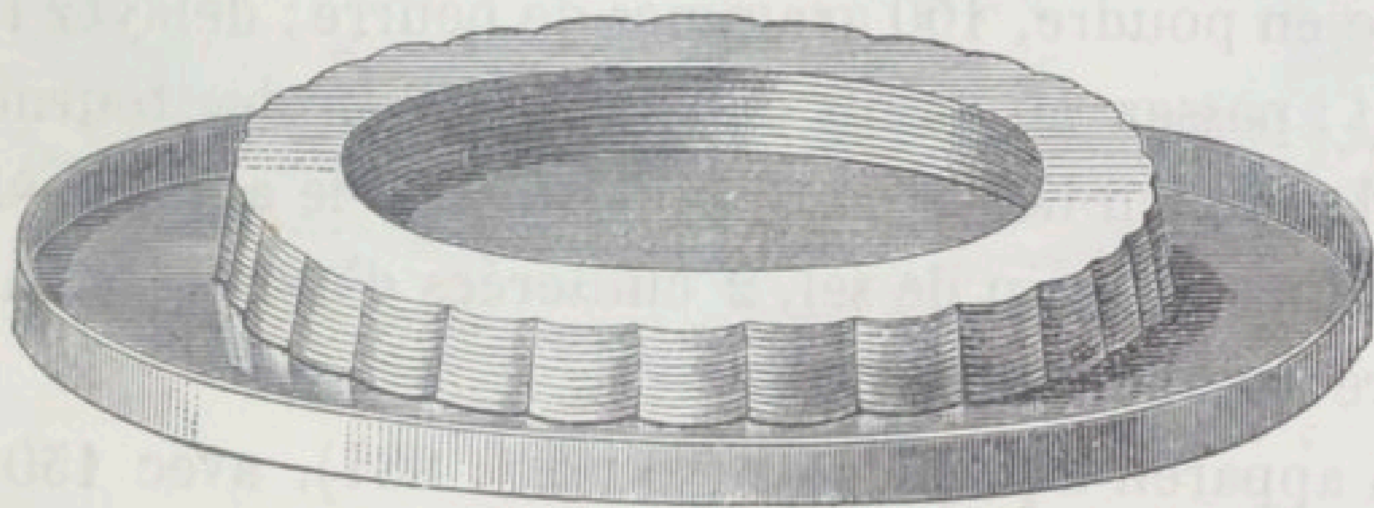


Fig. 253.

Ce dessin est le vrai modèle de la tourte à l'ancienne portant le n° 182, page 307. C'est par erreur qu'il lui a été substitué le modèle de la tourte garnie.

ENTREMETS SUCRÉS

Les entremets de douceur, chauds ou froids, sont indispensables dans un dîner auquel assistent des invités, c'est-à-dire, un dîner soigné.

Les entremets sont toujours servis, soit après les légumes, quand le dîner en comporte, soit après le rôti ; en somme, c'est le mets qui termine le dîner ou tout au moins qui précède le dessert.

Quand on sert deux entremets dans un dîner, il convient qu'il y en ait un chaud et un froid ; en ce cas, il est à peine besoin de le dire, le chaud est toujours servi avant le froid.

937. Omelettes à la célestine. — Mettez dans une casserole 4 jaunes et un œuf entier; battez-les avec une cuiller, ajoutez 4 cuillerées de farine, autant de sucre en poudre, 100 grammes de beurre ; délayez l'appareil avec 2 verres de lait ; passez au tamis dans une casserole, tournez-le sur feu, jusqu'à ce qu'il soit bien lié, et consistant ; retirez-le alors, mêlez-lui un peu de sucre au citron, un grain de sel, 2 cuillerées d'amandes hachées, 4 cuillerées de beurre cuit à la noisette.

Préparez un appareil à paquenets (voir art. 981), avec 150 grammes de farine ; avec cet appareil, préparez 6 à 7 pannequets plus larges et un peu moins minces qu'à l'ordinaire ; étalez-les sur une plaque, garnissez-les, sur le travers, avec une partie de la frangipane préparée ; puis roulez les omelettes, de façon à enfermer l'appareil ; rangez-les à mesure sur un plafond, l'une à côté de l'autre ; saupoudrez avec du sucre en poudre, tenez-les à la bouche du four pendant 10 à 12 minutes ; dressez ensuite dans un plat, et servez.

938. Omelette soufflée, à la vanille. — Coupez 6 œufs frais ; mettez les

jaunes dans une terrine et les blancs dans une bassine. Mêlez aux jaunes 100 grammes de sucre en poudre, puis travaillez l'appareil pendant 10 minutes avec une cuiller en bois, afin de le rendre mousseux et ferme.

Fouettez les 6 blancs avec un grain de sel, quand ils sont bien fermes incorporez-leur 100 grammes de sucre vanillé; mêlez les jaunes; versez aussitôt l'appareil dans un plat creux, beurré; égalisez-le avec la lame du couteau, puis coupez-le en croix jusqu'à la profondeur du plat. Poussez alors l'omelette à four doux, ou cuisez-la sous le four de campagne; 12 à 14 minutes suffisent; avant de la sortir, saupoudrez-la avec du sucre fin et envoyez-la aussitôt.

939. Omelette aux confitures (dess. 254). — Battez 8 à 10 œufs dans une terrine, ajoutez un grain de sel, une cuillerée de sucre en poudre.

Faites fondre 100 grammes de beurre dans une poêle à omelette; mêlez-lui les œufs, liez l'appareil, en le remuant; quand l'omelette est assez prise pour la dégager, ramenez-la sur le côté de la poêle, puis placez sur le

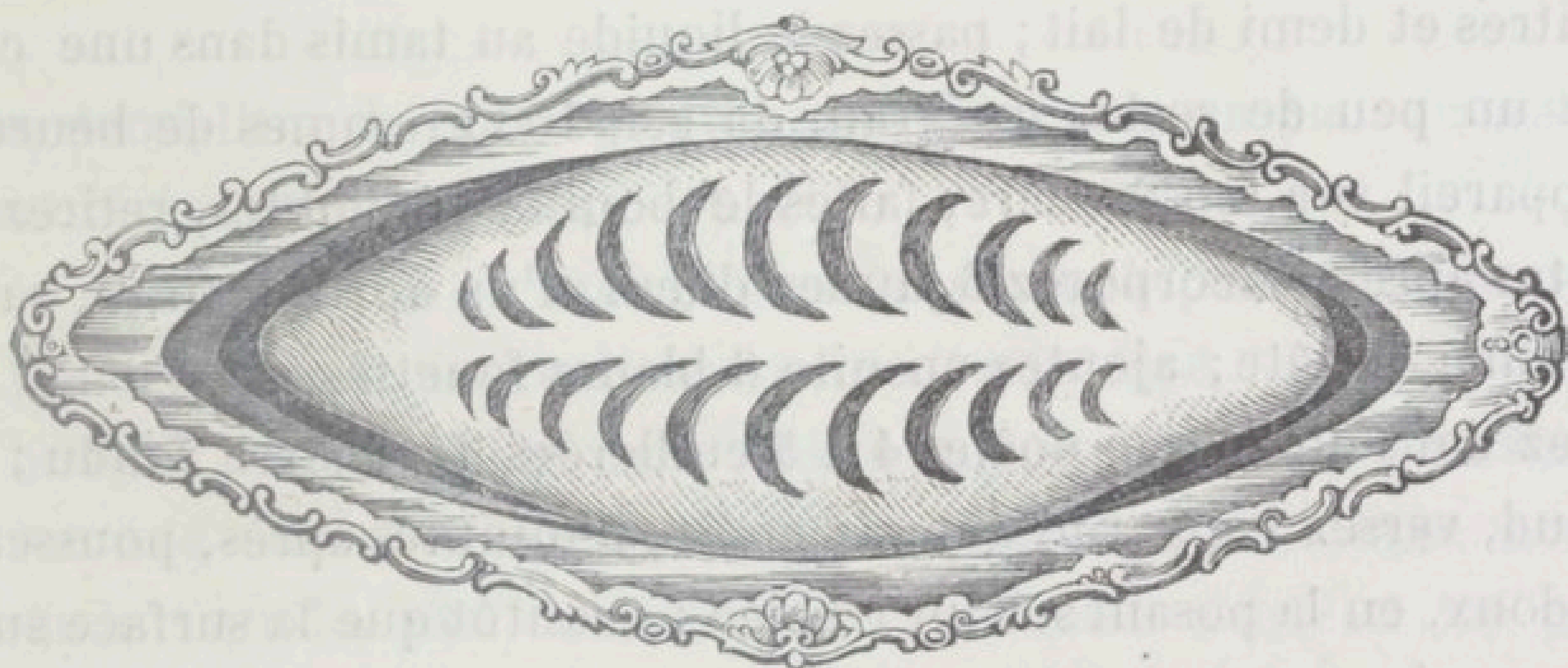


Fig. 254.

centre quelques cuillerées de gelée de groseilles, de franboises, de coings, ou marmelade de fruits; roulez-la de façon à envelopper la confiture, et renversez-la sur un plat; mettez-la bien en forme; saupoudrez avec du sucre fin, et glacez-la à l'aide d'un fer courbé, rougi au feu, en formant un petit ornement dans le genre représenté par le dessin.

940. Omelette au rhum. — Préparez une omelette au sucre dans les mêmes conditions que je viens de décrire, avec ou sans confitures; quand

elle est glacée, versez dans le plat un peu de bon rhum tiède ; enflammez-le et envoyez ainsi l'omelette. — On prépare ainsi des omelettes au kirsch.

941. Omelette soufflée aux macarons. — Travaillez dans une terrine 6 jaunes d'œuf avec 200 grammes de sucre en poudre : l'appareil doit devenir mousseux et léger.

Pilez 6 macarons, passez-les au tamis. Fouettez les 6 blancs, mêlez-les peu à peu à l'appareil, en même temps que la poudre de macarons.

Faites fondre dans une poêle 150 grammes de beurre; quand il est chaud, versez l'omelette dedans, faites-la sauter tout doucement pour la chauffer, puis doublez-la et glissez-la sur un plat long beurré; cuisez à four doux ; quelques secondes avant de la retirer, saupoudrez-la largement avec du sucre vanillé. — Les omelettes soufflées doivent être attendues par les convives.

942. Omelette soufflée, aux confitures. — Mêlez dans une terrine, 125 grammes de farine, 100 grammes de sucre en poudre ; délayez avec 2 décilitres et demi de lait ; passez le liquide au tamis dans une casserole ; ajoutez un peu de zeste, un grain de sel, 100 grammes de beurre. Tournez l'appareil sur feu modéré, faites-le bouillir 2 minutes, retirez le zeste ; 5 minutes après, incorporez 6 jaunes d'œuf, l'un après l'autre, sans cesser de travailler la pâte ; ajoutez ensuite 6 blancs fouettés.

Versez dans une large poêle, 4 à 5 cuillerées de beurre fondu ; quand il est chaud, versez l'appareil dans la poêle ; 2 minutes après, poussez celle-ci à four doux, en la posant sur un trépied ; aussitôt que la surface supérieure se trouve prise, renversez l'omelette sur un grand couvercle de casserole ; remettez-la aussitôt dans la poêle, et poussez de nouveau au four; 5 minutes après retirez-la ; garnissez le centre avec quelques cuillerées de confiture, de la marmelade ou de la gelée de fruits; ployez l'omelette, renversez-la sur un plat, saupoudrez avec du sucre fin, et envoyez-la aussitôt.

943. Petites omelettes à l'abricot. — Cassez 12 à 15 œufs dans une terrine, ajoutez 150 grammes de beurre, un peu de sucre, un grain de sel ; fouettez-les.

Chauffez une poêle à pannequets, versez dedans une cuillerée de beurre

fondu ; quand il est chaud, versez dans la poêle, à l'aide d'une petite cuiller ronde, à peu près la valeur de 2 œufs ; faites une omelette mince et large ; retournez-la sans la rouler, glissez-la sur un plafond.

Préparez encore 5 à 6 omelettes semblables, dans la même poêle ; puis masquez-les chacune avec une couche de marmelade d'abricots un peu serrée ; roulez-les alors séparément, saupoudrez-les avec du sucre, et glacez-les légèrement à la salamandre ; dressez-les sur un plat chaud.

944. Œufs à la neige (dess. 255). — Cassez 6 à 7 œufs frais, en mettant les jaunes dans une terrine et les blancs dans une bassine à blanc d'œuf. Avec

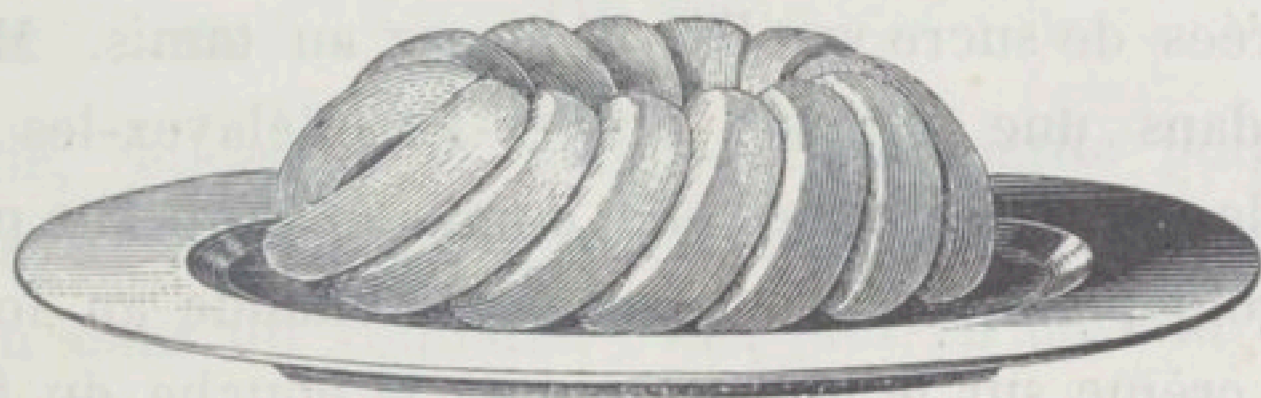


Fig. 255.

les jaunes, demi-litre de lait, 200 grammes de sucre, un peu de zeste, préparez une crème au citron (voir art. 960).

Fouettez les blancs très-fermes, mêlez-leur peu à peu 225 grammes de sucre en poudre et une pincée de sucre au citron, râpé.

Faites bouillir un litre d'eau dans une casserole ; prenez les blancs d'œuf sucrés, avec une cuiller à ragoût, de forme allongée ; trempez aussitôt la cuiller dans le liquide, afin de détacher les blancs d'œuf et les pocher : pochez-les peu à la fois, et aussitôt qu'ils sont raffermis enlevez-les avec l'écumoire, rangez-les sur un tamis ; quand ils sont froids, parez-les, dressez-les en couronne sur un plat ; arrosez avec une partie de la crème préparée, versez le restant au fond du plat.

945. Crème à l'eau de fleurs d'oranger. — Mettez dans une terrine 4 jaunes et 6 œufs entiers ; battez-les avec un fouet, délayez avec un verre et demi de crème crue ; ajoutez un grain de sel, 250 grammes de sucre, 4 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger ; 10 minutes après, passez l'appareil au tamis, versez dans un plat à tarte (voir dess. 275) ; posez ce plat dans un

plafond creux avec un peu d'eau chaude au fond ; poussez-le au four doux ; laissez-le jusqu'à ce que l'appareil soit pris ; sortez alors le plat, et servez la crème.

A défaut de four, on peut faire prendre la crème sur le fourneau, à l'aide d'un couvercle, masqué de cendres chaudes et de braise.

946. Petits pots de crème au chocolat. — Pour 10 à 12 pots de crème, cassez en morceaux 200 grammes de bon chocolat; mettez-le dans une petite casserole avec un peu d'eau, et faites-le dissoudre à la bouche du four; broyez-le ensuite avec une cuiller en bois et délayez-le peu à peu avec le contenu de 8 pots de crème ou de bon lait cuit et bouillant ; ajoutez quelques cuillerées de sucre vanillé, et passez au tamis. Mettez 10 à 12 jaunes d'œuf dans une terrine; broyez-les, délayez-les avec la crème passée; passez de nouveau, et avec elle, emplissez les petits pots ; rangez-les dans une casserole plate, avec un peu d'eau chaude au fond; couvrez et faites pocher la crème sur le fourneau ou à la bouche du four, mais sans ébullition. Il faut une demi-heure. Laissez refroidir la crème avant de servir les petits pots ; couvrez-les.

947. Riz au lait, à la cannelle. — Lavez et faites blanchir 300 grammes de riz, pendant 8 à 10 minutes, égouttez sur un tamis; remettez dans la casserole, mouillez à couvert avec du lait chaud ; faites-le bouillir, puis retirez la casserole sur le côté du feu ; quand l'humidité est absorbée, mouillez de nouveau le riz à hauteur avec du lait, continuez la cuisson jusqu'à ce qu'il soit tendre, en ajoutant de temps en temps un peu de lait chaud; sucrez légèrement ; 2 minutes après, dressez le riz sur un plat creux, saupoudrez la surface avec du sucre fin, mêlé avec de la poudre de cannelle.

On peut également saupoudrer le riz avec du sucre de citron, frotté sur le fruit, puis râpé.

948. Œufs farcis (dess. 256). — Choisissez 8 à 10 œufs frais, gros, bien blancs ; sciez-les du bout le plus rond, à l'aide d'un couteau, de façon à obtenir une ouverture de 2 centimètres; videz ces œufs dans une terrine ; lavez les coquilles, laissez-les bien égoutter.

Battez les œufs de la terrine ; ajoutez quelques cuillerées de bonne crème,

4 cuillerées de poudre de biscuit, 7 à 8 cuillerées de sucre en poudre, une pincée de poudre de cannelle et un grain de sel.

Beurrez grassement un sautoir ou casserole plate, versez les œufs dedans, et liez l'appareil sur feu, en le tournant comme pour les œufs brouillés;

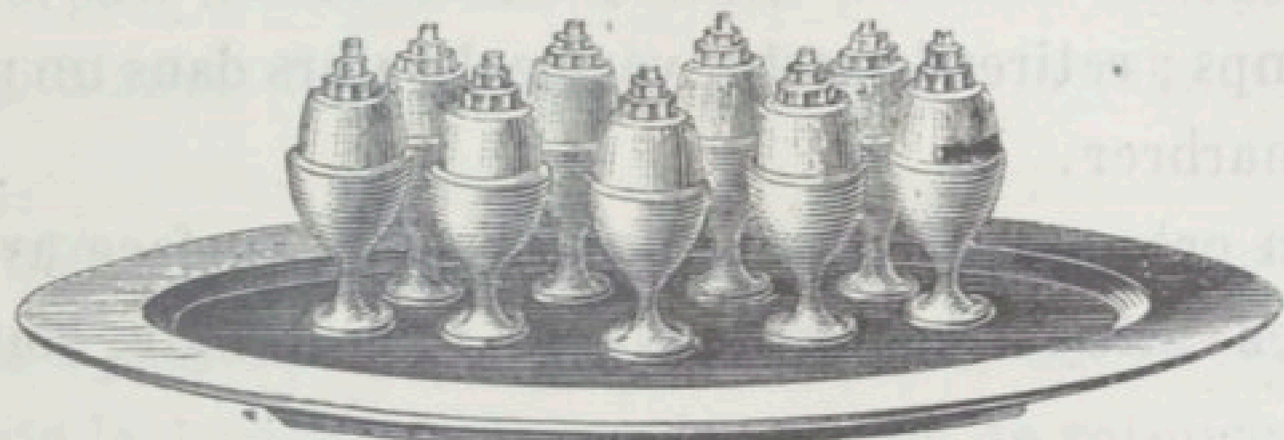


Fig. 256.

quand il est lié, retirez-le, et mêlez-lui une petite poignée de biscuit coupé en petits dés. Avec cet appareil, emplissez les œufs et posez-les à mesure chacun dans un coquetier; masquez-en ensuite l'ouverture avec une pincée de biscuit coupé en petits dés. Servez aussitôt.

949. Pots de crème au citron. — Mesurez 6 petits pots à crème de bon lait cru, versez-le dans une terrine, mêlez-lui 8 cuillerées de sucre en poudre, 6 à 7 jaunes, 2 œufs entiers. Broyez les œufs avec un fouet; mêlez à l'appareil un demi-zeste de citron; laissez infuser pendant 10 à 12 minutes; passez le liquide au tamis, et avec lui, emplissez 8 à 9 pots à crème; placez ceux-ci dans une casserole contenant de l'eau chaude: elle doit arriver à moitié de hauteur des petits pots. Posez la casserole sur le feu, faites bouillir le liquide, retirez aussitôt. Couvrez la casserole, tenez-la à la bouche du four ou sur feu très-doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle, afin de maintenir le liquide au même degré de chaleur, mais sans ébullition. Aussitôt que la crème est raffermie, retirez les petits pots, essuyez-les, laissez refroidir avant de les servir; couvrez-les.

Pour préparer la crème à la vanille, il convient de faire bouillir la moitié du lait, afin d'infuser d'abord la vanille.

Pour préparer les petits pots de crème au café, il faut infuser du café en grains torréfiés, en procédant comme il est dit pour la glace au café.

950. Crème glacée ou marbrée. — Mêlez dans une terrine 6 à 7 jaunes

d'œuf, une cuillerée de farine ordinaire ou farine de riz, 250 grammes de sucre en poudre; délayez l'appareil avec trois quarts de litre de lait, passez-le au tamis dans une casserole ; tournez sur feu jusqu'à ce qu'il soit bien lié et prêt à bouillir, retirez aussitôt; mêlez à cette crème le zeste d'un citron, puis versez-la dans une terrine; laissez-la refroidir, en la remuant de temps en temps ; retirez le zeste ; versez-la alors dans un plat creux pour la glacer ou la marbrer.

Pour glacer la crème, il faut en saupoudrer la surface avec du sucre en poudre, et brûlez cette surface, soit avec la pelle rougie, soit avec un fer à omelette.

Pour marbrer la crème, il faut laisser tomber sur sa surface, à distance, des gouttes de caramel légèrement liquoreux; puis, à l'aide d'une aiguille à brider, étalez tour à tour, chaque goutte de caramel sur la surface, de façon à former une marbrure : rien n'est plus simple.

On peut infuser cette crème aux fleurs d'oranger ou à la vanille.

951. Crèpes de ménage. — Battez 4 œufs entiers avec un grain de sel et 4 cuillerées de bonne huile d'olives ou du beurre fondu, 2 cuillerées de crème double.

Tamisez 250 grammes de farine dans une terrine ; faites un creux sur le centre, versez les œufs dans celui-ci ; à l'aide d'une cuiller en bois, incorporez peu à peu la farine, de façon à obtenir une pâte lisse, sans lui faire prendre beaucoup de corps; ajoutez 2 cuillerées d'eau-de-vie : la pâte doit être plutôt légère que consistante.

Faites fondre 150 grammes de beurre, laissez-le déposer, décantez-le ensuite, versez une cuillerée de ce beurre dans une poêle à pannequets, chauffez-le, et versez dans la poêle 2 cuillerées de pâte; étalez celle-ci sur toute la largeur du fond de la poêle ; aussitôt que la pâte prend consistance, roulez la poêle sur elle-même afin de dégager la crèpe ; retournez-la aussitôt, en la faisant sauter; une minute après, glissez-la sur un petit plat chaud ; saupoudrez avec du sucre. Préparez ainsi les autres crèpes, placez-les à mesure les unes sur les autres, en les saupoudrant chaque fois avec un peu de sucre: les crèpes doivent être mangées bien chaudes.

952. Crèpes légères. — Mettez 600 grammes de farine dans une terrine,

faites un creux au milieu, versez dedans 8 jaunes d'œuf délayés avec un verre de lait ; incorporez la farine peu à peu, afin de former une pâte lisse et légère ; ajoutez 20 grammes de levûre délayée avec un peu de lait tiède ; passez au tamis.

Faites lever la pâte à température douce pendant 2 heures au moins ; mêlez-lui alors 6 blancs d'œuf fouettés, ainsi que la valeur de 2 verres de crème fouettée.

Faites fondre 250 grammes de beurre ; puis, avec un pinceau, humectez le fond d'une poêle à pannequets, et versez dedans 2 cuillerées d'appareil, en l'étalant sur toute la largeur de la poêle ; avant de retourner la pâte, humectez-en la surface supérieure avec du beurre fondu ; quand les crèpes sont cuites, glissez-les sur une plaque ; sucrez des deux côtés et servez.

953. Gâteau de nouilles aux fruits (dess. 257). — Beurrez un moule à bordure uni ; saupoudrez-le sur les côtés, avec des nouilles émincées, crues ; foncez-le entièrement avec de la pâte brisée fine et mince.

Plongez, dans du lait en ébullition, 200 grammes de nouilles émincées ; 3 à 4 minutes après, égouttez sur un tamis, remettez-les dans la casserole ; sucrez, arrosez avec 2 cuillerées de crème ; couvrez et cuisez jusqu'à ce qu'elles aient absorbé leur humidité ; laissez-les à moitié refroidir, mêlez-

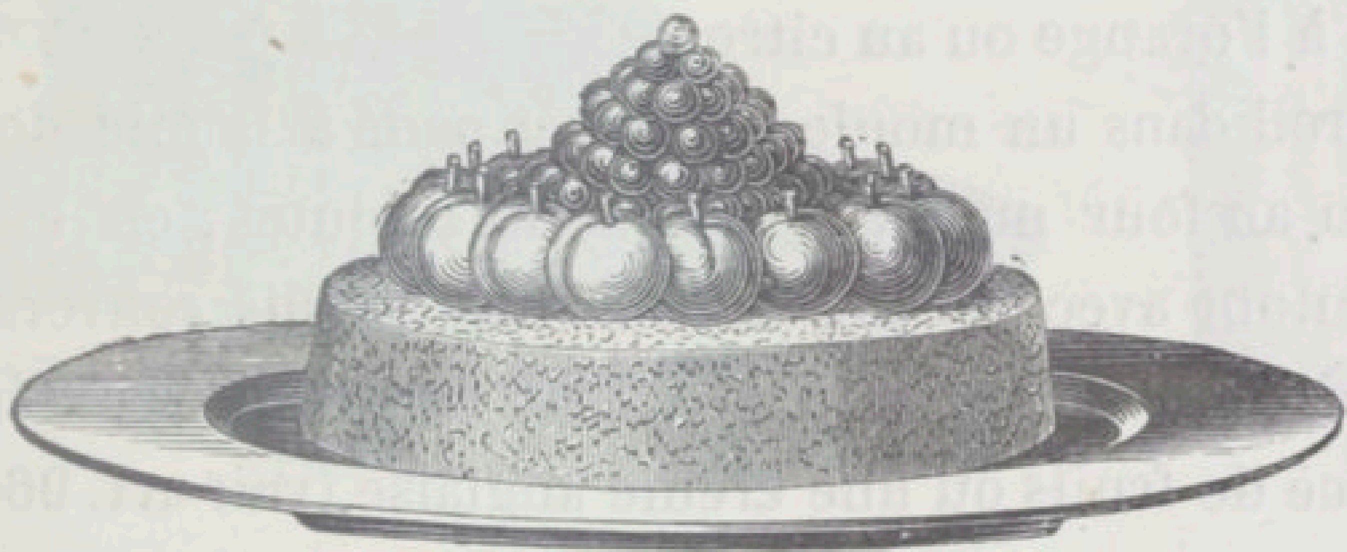


Fig. 257.

leur 2 œufs entiers, un morceau de beurre, un peu de zeste râpé. Avec cet appareil, emplissez le vide de la bordure ; poussez celle-ci au four, cuisez pendant 35 à 40 minutes ; en la sortant, renversez-la sur un plat, emplissez le vide central avec un salpicon de fruits confits ; sur cette couche, dressez un bouquet de cerises confites. Masquez la bordure avec un peu de sauce d'a-

bricots légère ; sur le haut, autour des cerises, dressez une chaîne de reines-claudes en compotes ou confites.

954. Crèpes à l'abricot. — Mettez dans une terrine 250 grammes (demi-livre) de farine, autant de sucre, 8 œufs entiers, 4 jaunes, zeste et un grain de sel. Travaillez avec une cuiller jusqu'à ce que la pâte soit lisse ; délayez-la alors avec un demi-litre de lait d'amandes et 200 grammes de beurre fondu; ajoutez ensuite 4 blancs fouettés. Avec cet appareil et du beurre épuré, préparez des petites crèpes très-minces, dans des poêles à pannequets. Quand elles sont cuites, soudez-les de deux en deux, après les avoir masquées d'une couche de marmelade d'abricots; saupoudrez avec du sucre et servez-les bien chaudes.

955. Gâteau de semoule. — Faites bouillir un demi-litre de bon lait; retirez-le sur le côté; laissez tomber en pluie dans le liquide 150 grammes de semoule, de façon à obtenir une bouillie légère, mais sans cesser de remuer avec une cuiller; ajoutez alors 120 grammes de sucre en poudre, un morceau de beurre, un brin de zeste. Cuisez la bouillie jusqu'à ce qu'elle soit consistante ; retirez-la, et versez-la dans une autre casserole; enlevez le zeste; quand elle est à moitié refroidie, mêlez-lui peu à peu 3 œufs entiers, 2 jaunes, 2 blancs fouettés, puis 150 grammes de raisins de Smyrne et de Corinthe, 4 cuillerées de cédrat confit, coupé en dés, et enfin une pincée de sucre à l'orange ou au citron.

Versez l'appareil dans un moule beurré et pané à la mie de pain sèche. Cuisez le gâteau au four modéré pendant 40 minutes; en le sortant, dégagez-le tout autour avec la lame d'un couteau, puis renversez-le sur un plat; saupoudrez-le avec un peu de sucre, et servez séparément un sabayon, une sauce de fruits ou une crème anglaise (voir art. 960).

956. Gâteau fondant, au sabayon. — Faites fondre à moitié, 175 grammes de beurre ; versez-le dans une terrine, travaillez avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit mousseux : mêlez-lui alors 3 jaunes d'œuf, l'un après l'autre, et un œuf entier, puis 175 grammes de sucre dont une partie parfumée au citron ; autant de fécule de pommes de terre, un grain de sel, et en dernier lieu 4 blancs fouettés; versez cet appareil dans un moule à savarin beurré et glacé à la fécule. Placez le moule sur un plafond, cuisez à

four très-doux ; en le sortant, démoulez sur un plat ; versez alors un sabayon (voir art. 990) dans le vide du gâteau, envoyez-le aussitôt.

957. Croûtes dorées. — Râpez la croûte à quelques petits pains de table, de forme ronde ; divisez-les en tranches d'un centimètre d'épaisseur ; rangez-les l'une à côté de l'autre dans un plat ; arrosez avec un peu de bonne crème crue, sucrée, mêlée avec quelques jaunes d'œuf. Laissez imbiber les croûtes pendant 10 à 12 minutes, en les arrosant avec la crème ; enlevez-les ensuite, exprimez-en légèrement l'humidité, et trempez-les à mesure dans des œufs bien battus, un peu sucrés ; faites égoutter les œufs, et plongez les croûtes dans la friture chaude ; quand elles sont de belle couleur, égouttez-les, saupoudrez avec du sucre, dressez et servez, soit avec un sabayon ou une crème, soit avec une compote chaude de cerises au vin rouge.

958. Charlotte aux pommes (dess. 258, 259). — Beurrez un moule à charlotte, masquez-le au fond avec une rosace de croûtons de pain de cuisine, coupés en pointe d'un côté, et arrondis de l'autre ; mais avant de ranger les

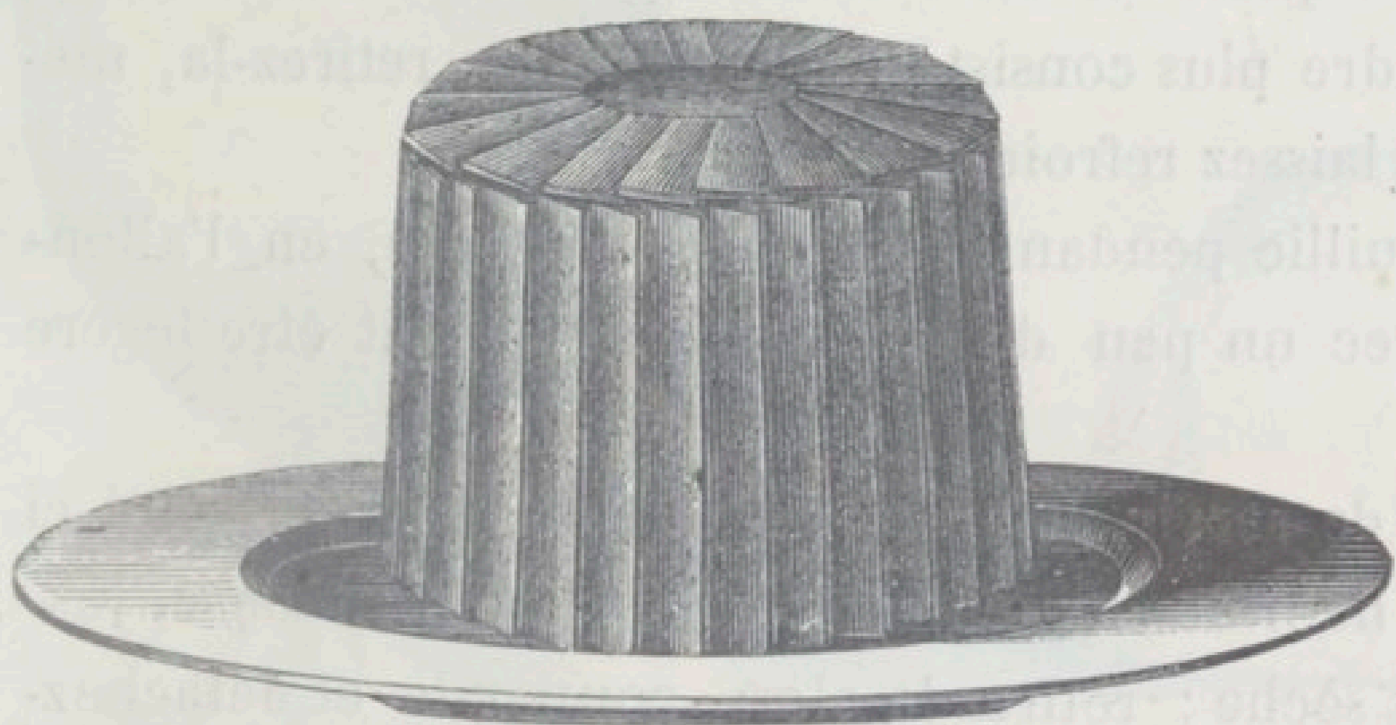


Fig. 258.

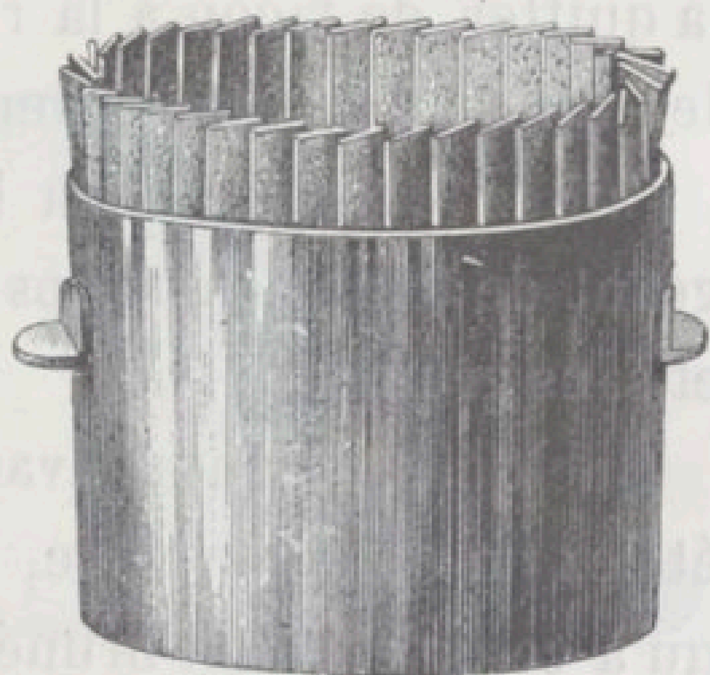


Fig. 259.

croûtons dans le moule, trempez-les d'un côté, dans du beurre fondu, tiède. Cela fait, coupez des tranches de pain de la hauteur du moule, ayant 2 centimètres et demi de largeur ; trempez-les aussi, d'un côté, dans du beurre fondu, appliquez-les à mesure contre les parois du moule, et à cheval l'un sur l'autre, dans le genre démontré par le dessin 259.

Coupez en quartiers 12 à 14 pommes rainettes, supprimez-en la peau et le cœur, divisez chaque quartier en trois ou quatre parties ; mettez-les dans

un sautoir mince, avec 120 grammes de beurre, 2 poignées de sucre, un morceau de zeste. Faites revenir les pommes à feu vif, en les sautant, de façon à en faire réduire l'humidité sans les laisser fondre, et en les cuisant peu : elles doivent rester fermes et entières. Mêlez-leur alors 4 cuillerées de marmelade d'abricots: 10 minutes après, versez-les dans le vide du moule ; elles doivent l'emplir; couvrez avec une large tranche de pain, ronde et mince, puis masquez le dessus avec une couche de beurre. Placez le moule sur un plafond, faites cuire la charlotte à four vif : 25 minutes doivent suffire pour colorer le pain. Quelques minutes après que la charlotte est sortie du four, renversez-la sur un plat ; égouttez le beurre, puis enlevez le moule, et saupoudrez légèrement le dessus avec du sucre fin.

959. Bouillie gratinée. — Délayez 175 grammes de farine avec un litre de lait tiède ; passez le liquide au tamis, dans une casserole, tournez-le sur feu afin de le lier ; au premier bouillon, retirez la bouillie sur le côté ; mêlez-lui 2 cuillerées de sucre, un morceau de zeste, un grain de sel ; cuisez ainsi pendant un quart d'heure : elle doit être consistante. Versez alors, dans une autre casserole, un quart de cette bouillie; faites-la réduire sans la quitter, de façon à la rendre plus consistante. A ce point, retirez-la, mêlez-lui 2 ou 3 jaunes d'œuf, laissez refroidir.

Cuisez le restant de la bouillie pendant trois quarts d'heure, en l'allongeant de temps en temps avec un peu de lait chaud : elle doit être légère et sans grumeaux.

Quelques minutes avant de servir, beurrez un plafond, et sur celui-ci étalez en couche mince, la bouillie aux œufs; cuisez-la à four modéré, jusqu'à ce qu'elle soit brune et sèche ; retirez-la alors, coupez-la et détachez-la du plafond, en passant la lame du couteau dessous. Dressez la bouillie liquide dans un plat creux, et masquez le dessus avec les parties gratinées.

960. Nouilles sucrées, à la crème au citron. — Préparez une pâte avec 200 grammes de farine, 3 jaunes d'œuf, une cuillerée de sucre en poudre, un grain de sel, 5 à 6 cuillerées de cognac. Quand la pâte est lisse, tourrez-la comme du feuilletage, en lui donnant 5 tours; abaissez-la mince, distribuez-la en rubans d'un centimètre de largeur, sur 4 à 5 de longueur. Plongez ceux-ci dans la friture chaude, peu à la fois, égouttez-les

aussitôt qu'ils sont secs et de belle couleur ; dressez-les dans un plat creux ; arrosez avec une crème au citron, ainsi préparée :

Crème au citron. — Broyez 6 jaunes d'œuf dans une casserole, ajoutez 300 grammes de sucre en poudre ; délayez l'appareil avec trois quarts de litre de lait, tournez-le sur feu, sans le quitter, en évitant de le faire bouillir. Quelques secondes avant de retirer la crème du feu, mêlez-lui un morceau de zeste de citron ; quand elle est liée à point, versez-la dans une terrine, en la passant ; tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit froide.

Cette crème peut être servie chaude ou froide, elle peut être parfumée à la vanille, aux fleurs d'oranger ou au zeste d'orange.

961. Pouding de pommes (dess. 260, 261). — Préparez un émincé de pommes, comme pour charlotte ; sucrez-les, liez-les avec un peu de marmelade.

Beurrez un moule à dôme, foncez-le avec de la pâte brisée, très-mince ; emplissez le vide avec les pommes, par couches, en saupoudrant chaque

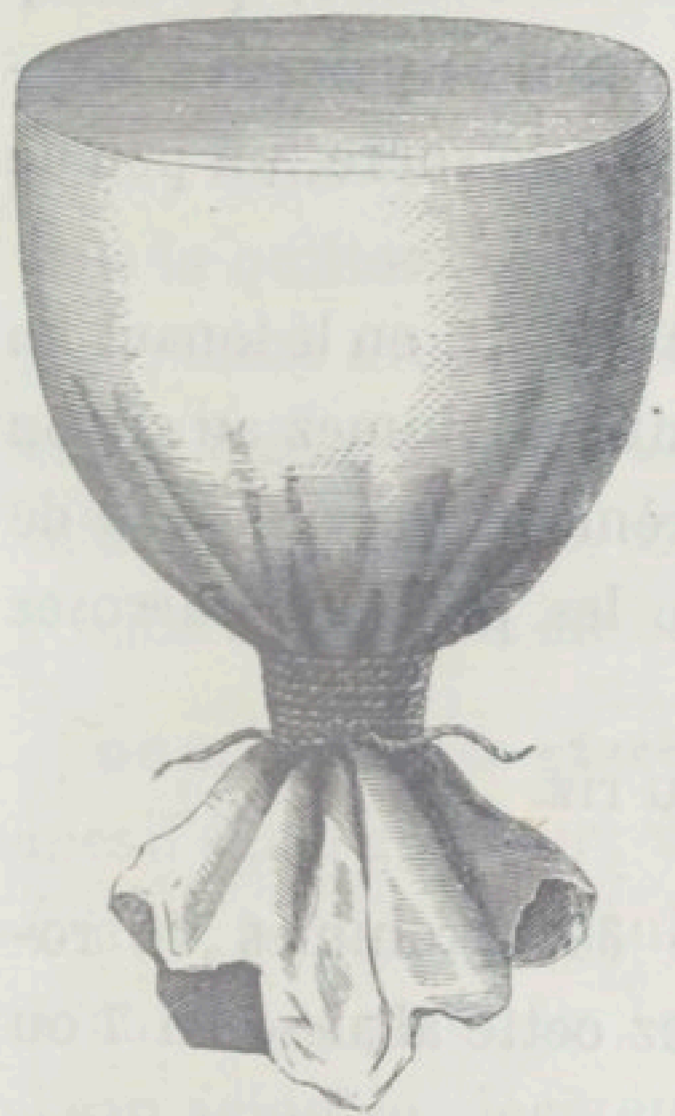


Fig. 260.

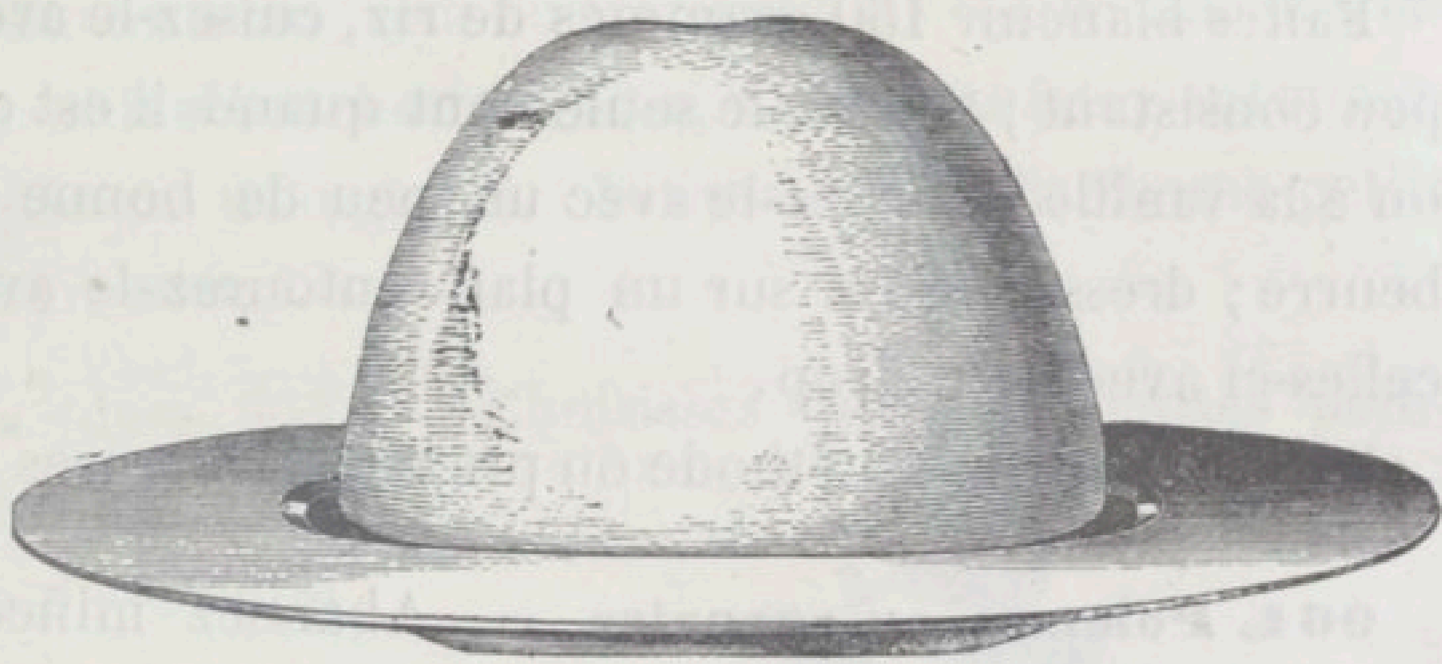


Fig. 261.

couche avec une pincée de raisins, smyrne et corinthe, mêlés. Fermez l'ouverture du moule avec un rond de la même pâte, et soudez-la avec celle du moule.

Beurrez le centre d'une serviette, appliquez-le sur le haut du moule, et nouez-la en dessous de celui-ci (voir dessin 260) ; plongez aussitôt le moule

dans une marmite d'eau bouillante, et cuisez le pouding pendant 2 heures, à feu modéré, mais à vase couvert et sans interruption.

Au moment de servir, égouttez le moule, enlevez la serviette, renversez le pouding sur un plat; arrosez-le, soit avec une sauce abricot, soit avec du sirop mêlé avec un peu de marasquin ou de kirsch.

962. Pommes au beurre. — Choisissez 4 à 5 grosses pommes calvilles, divisez-les chacune en quatre parties; pelez-les, supprimez-en le cœur; rangez-les dans une casserole plate, beurrée ; arrosez-les avec quelques cuillerées de sirop, ajoutez un morceau de zeste et le jus de 2 citrons; saupoudrez avec du sucre en poudre; couvrez la casserole, faites cuire les pommes à feu très-doux, sans les briser; dressez-les sur un plat. Mêlez au sirop un peu de madère, liez-le avec un peu de marmelade d'abricots; faites-le bouillir, versez sur les pommes.

963. Pommes au riz. — Choisissez 6 à 8 pommes de calville, pas trop grosses, coupez-les chacune en deux ou en quatre parties, pelez-les, supprimez-en le cœur; cuisez à feu très-doux avec un peu de sucre, un peu de beurre et un peu d'eau.

Faites blanchir 150 grammes de riz, cuisez-le avec du lait, en le tenant un peu consistant ; sucrez-le seulement quand il est cuit ; parfumez au citron ou à la vanille ; finissez-le avec un peu de bonne crème et un morceau de beurre; dressez le riz sur un plat, entourez-le avec les pommes ; arrosez celles-ci avec leur sirop.

D'après la même méthode on prépare des poires au riz.

964. Pommes en surprise. — Abaissez minces 300 grammes de rognures de feuilletage ou de pâte brisée, fine; divisez cette abaisse en 7 ou 8 carrés.

Pelez 7 à 8 pommes rainettes de moyenne grosseur, videz-les sur le centre, avec un tube de la boîte à colonne. Posez une pomme sur chaque carré de pâte; beurrez-les à l'aide du pinceau; saupoudrez avec un peu de sucre, puis emplissez le vide de chacune d'elles, avec de la marmelade de pommes, prunes ou abricots. Humectez les bords de la pâte, puis relevez-la et avec elle, enveloppez les pommes, en la soudant sur le haut. Masquez la

soudure avec un rond de pâte mince, coupée au coupe-pâte. Rangez les pommes sur un plafond beurré, à distance l'une de l'autre, cuisez à four doux ; 10 minutes avant de les retirer, saupoudrez-les avec du sucre fin ; quand elles sont glacées, dressez-les sur un plat.

965. Marmelade de pommes, glacée (dess. 262). — Coupez en quartiers 7 à 8 pommes ; épluchez, mettez-les dans une casserole avec un peu d'eau,

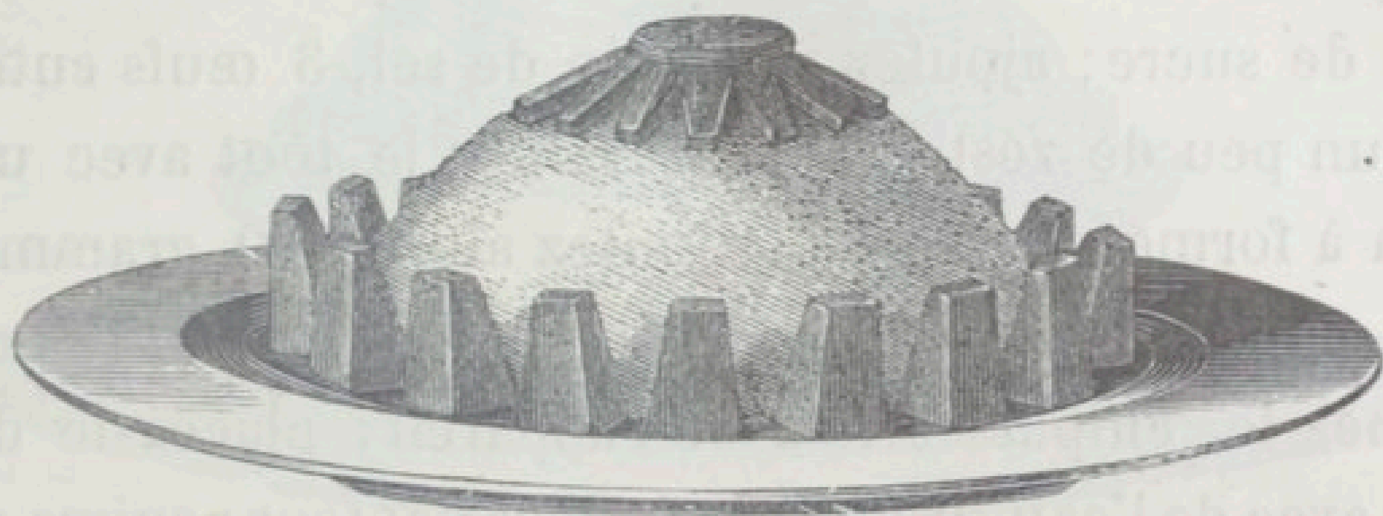


Fig. 262.

faites-les fondre sur feu modéré, passez ensuite au tamis. Mettez la purée dans une casserole avec deux tiers de son volume de sucre fin et un peu de zeste ; remettez-la sur feu, et faites réduire, en la tournant avec une cuiller, sans la quitter ; quand elle est à point, supprimez le zeste, versez dans un plat ; lissez avec la lame du couteau, saupoudrez avec du sucre fin, et glacez-la légèrement à l'aide d'une brochette en fer, rougie au feu ; entourez-la avec des biscuits coupés en triangle, et formez sur le haut une petite rosace également en biscuit coupé.

966. Pommes glacées (dess. 263). — Choisissez quelques petites pommes d'égale grosseur ; videz-les sur le centre, à l'aide d'un tube de la boîte à colonne ; pelez-les, cuisez dans de l'eau acidulée, légèrement sucrée : afin de les obtenir bien entières, il convient de les cuire à peu près sans ébullition, et à couvert. Égouttez-les, placez-les dans une terrine, arrosez avec un peu de sirop, laisser refroidir ; égouttez-les , et nappez-les à plusieurs reprises à l'aide d'un pinceau, avec de la marmelade d'abricots tiède,

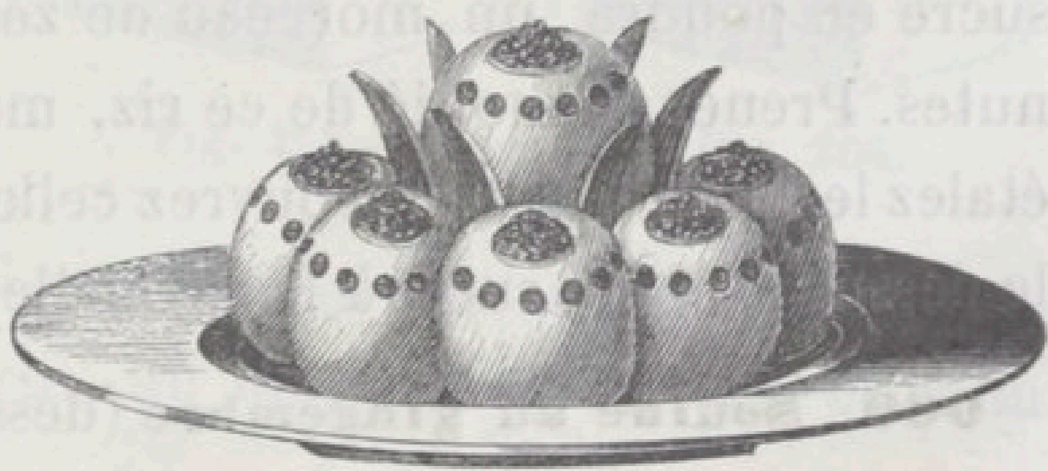


Fig. 263.

mais un peu serrée, afin qu'elle se tienne sur les pommes, en les nappant; décorez ensuite celles-ci sur le haut avec une couronne de petits ronds en angélique. Emplissez le vide des pommes avec des cerises confites ou avec de la gelée de fruits : coings, groseilles ou pommes : on peut mêler les espèces. Dressez les pommes en pyramide sur un plat.

967. Pouding aux figues. — Mêlez dans une terrine 200 grammes de graisse de rognons de bœuf, autant de mie de pain blanche, autant de farine et autant de sucre; ajoutez un grain de sel, 3 œufs entiers, un demi-verre de lait, un peu de zeste râpé; travaillez le tout avec une cuiller en bois, de façon à former une pâte ; ajoutez alors 300 grammes de bonnes figues sèches, passées à l'eau tiède, coupées en gros dés. Beurrez un moule à dôme, farinez-le, emplissez-le avec l'appareil; placez-le d'aplomb dans une casserole avec de l'eau jusqu'à moitié de hauteur: cuisez au bain-marie couvert, pendant 2 heures, sur feu modéré. Au moment de servir, démoulez le pouding sur un plat, arrosez avec une sauce abricot, mêlée avec du madère ou du bon rhum.

968. Riz aux pommes à la ménagère. — Émincez 8 bonnes pommes ; mettez-les dans une casserole plate avec un morceau de beurre, un peu de sucre, un peu d'eau, un petit morceau de cannelle. Couvrez la casserole et cuisez les pommes à feu vif, en les sautant de temps en temps; quand elles ont réduit l'humidité, elles doivent se trouver cuites; liez-les alors avec 2 ou 3 cuillerées de marmelade d'abricots.

Lavez et cuisez à grande eau 150 grammes de riz, quand il est bien tendre, égouttez-le, remettez-le dans la casserole; ajoutez une poignée de sucre en poudre, un morceau de zeste; tenez-le à couvert pendant 10 minutes. Prenez la moitié de ce riz, mettez-le dans un plat creux ; sur ce riz, étalez les pommes, et recouvrez celles-ci avec le restant du riz; saupoudrez le dessus avec du sucre à la cannelle, et servez.

969. Soufflé au gingembre (dess. 264). — Délayez 150 grammes de farine avec un verre de lait; versez l'appareil dans une casserole, en le passant au tamis; mêlez-lui un morceau de beurre, 2 cuillerées de sucre; tournez-le sur feu jusqu'à ce qu'il commence à se lier; retirez aussitôt ; lissez-le, en le travaillant fortement avec une cuiller; remettez-le sur feu, faites-

le réduire jusqu'à ce qu'il soit bien serré ; à ce point, retirez du feu, incorporez-lui 150 grammes de gingembre pilé et passé au tamis, ainsi que 7 à 8 jaunes d'œuf.

Vingt-cinq minutes avant de servir, incorporez à l'appareil 8 blancs d'œuf, fouettés, très-fermes, en même temps que 4 à 5 cuillerées de crème

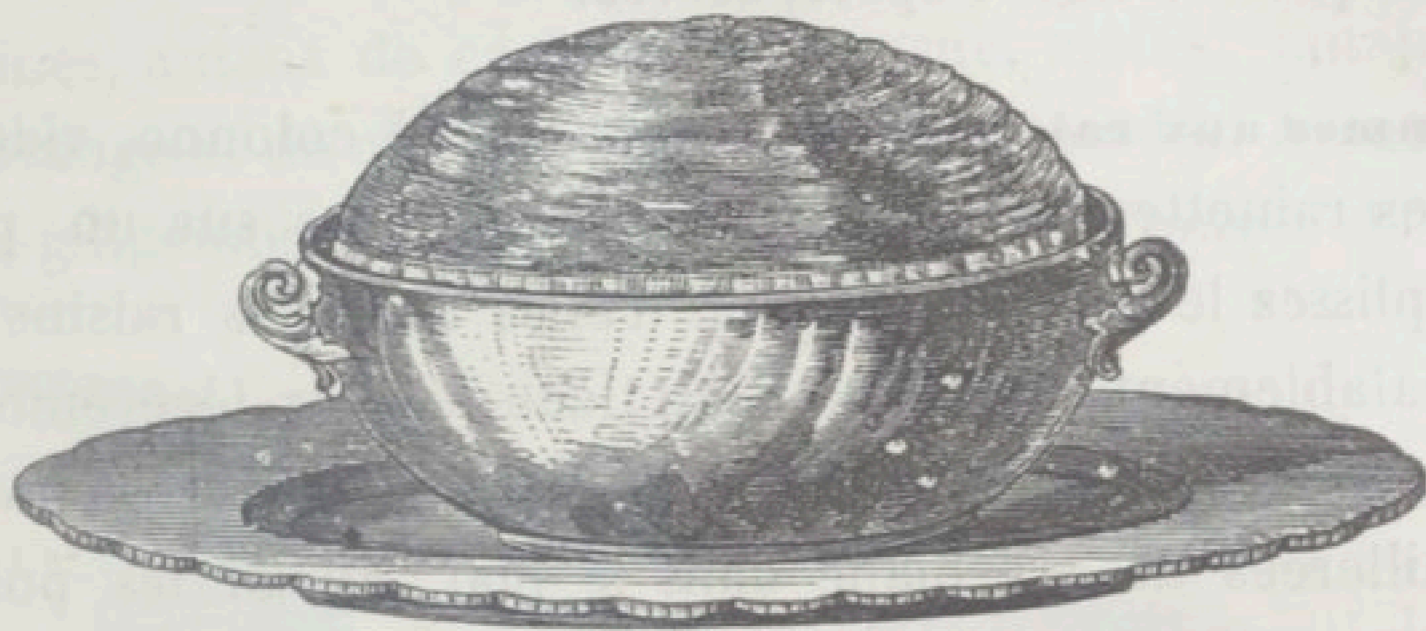


Fig. 264.

fouettée ; versez aussitôt dans une casserole à soufflé ; poussez celle-ci à four doux ; 25 minutes après, saupoudrez le soufflé avec du sucre fin ; quand il est glacé, sortez-le du four, posez-le sur un autre plat, et envoyez-le promptement.

970. Petits soufflés à la vanille (dess. 265, 266). — Mettez dans une casserole, 4 cuillerées de bonne farine, 4 de sucre en poudre; délayez l'appareil avec 2 verres de lait ; passez-le ; ajoutez un grain de sel, gros comme un œuf de beurre, un bâton de vanille, coupé ; tournez l'appareil sur feu modéré, quand il est lié, faites-le réduire jusqu'à ce qu'il soit consistant ; retirez-le du feu, enlevez la vanille, laissez à moitié refroidir; mêlez-lui alors 5 jaunes d'œuf crus, un morceau de beurre, et enfin 6 blancs fouettés.

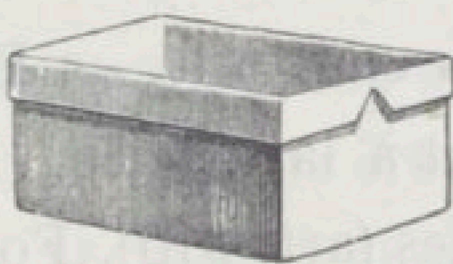


Fig. 265.

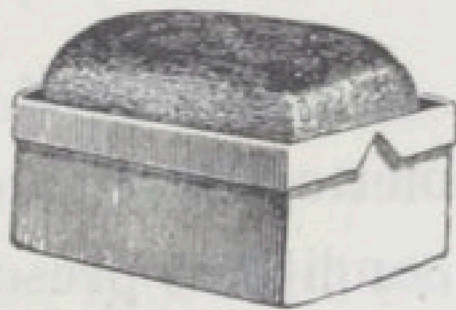


Fig. 266.

971. Pommes meringuées. — Préparez un émincé de pommes, comme pour charlotte : liez-les avec un peu de marmelade d'abricots ; laissez refroidir, dressez en pyramide sur le centre d'un plat.

Une demi-heure avant de servir, masquez la pyramide formée par l'émincé, avec une couche de marmelade : abricots ou pommes; puis avec une couche de meringue ; introduisez un peu de meringue dans une poche à douille, et avec elle, décorez le dôme ; saupoudrez la meringue avec du sucre fin, faites-la très-légèrement colorer à four doux, puis retirez le plat à l'étuve ; un quart d'heure après, servez.

972. Pommes aux raisins. — Avec un tube à colonne, videz sur le centre 6 pommes rainettes, sans les peler; rangez-les sur un plat à gratin beurré; emplissez le vide de chacune d'elles avec des raisins de Corinthe propres, préalablement ramollis à l'eau tiède; sucrez légèrement avec de la cassonnade ; mettez un petit morceau de beurre sur chaque pomme ; versez quelques cuillerées de vin blanc dans le plat; cuisez les pommes à four doux ou au four de campagne, pendant 25 minutes ; servez dans le plat même.

973. Groseilles vertes à la crème. — Épluchez et faites fondre sur le feu, quelques poignées de groseilles à maquereaux, encore vertes, mais cependant déjà grosses ; passez au tamis. Versez cette purée dans un poêlon, mêlez-lui trois quarts de son poids de sucre, faites-la réduire au point d'une marmelade ordinaire : elle doit rester légèrement verte ; versez-la alors dans un plat à tarte, lissez-la et laissez-la refroidir; masquez ensuite avec de la crème fouettée, sucrée et parfumée à l'orange ou au citron.

974. Soufflé au chocolat. — Faites ramollir à la bouche du four 2 tablettes de chocolat à la vanille. Préparez une bouillie à soufflé dans les conditions prescrites (art. 970). Fouettez 5 blancs d'œuf.

Quand le chocolat est ramolli, broyez-le avec une cuiller, et incorporez-lui 4 cuillerées de bouillie préparée. Ajoutez 6 jaunes d'œuf crus et la moitié des blancs fouettés; versez-le alors dans la bassine des blancs afin de mieux le mêler avec ceux-ci ; ajoutez la valeur d'un verre de bonne crème fouettée, et versez le tout dans une casserole à soufflé ; coupez le soufflé en croix avec la lame d'un couteau; poussez-le au four doux, cuisez-le 25 minutes. Un peu avant de le retirer, saupoudrez-le avec du sucre fin, puis retirez-le, posez-le sur un plafond chauffé, clochez et envoyez-le sans

délai, pour le servir dans toute sa légèreté. — Les soufflés sont comme les omelettes soufflées, ils doivent être attendus par les convives.

975. Plum-pouding (dess. 267, 268). —Pesez 150 grammes de graisse de rognons de bœuf, épluchée et hachée ; déposez-la dans une terrine ; ajoutez 150 grammes de cassonade, 150 grammes de farine ; autant de raisins de malaga épépinés, autant de corinthe et smyrne, mêlés ; autant d'écorces de cédrat, d'orange et de citron, confites, coupées en dés. Ajoutez de plus, une pincée de gingembre et muscade en poudre, une pincée de sel et zeste;

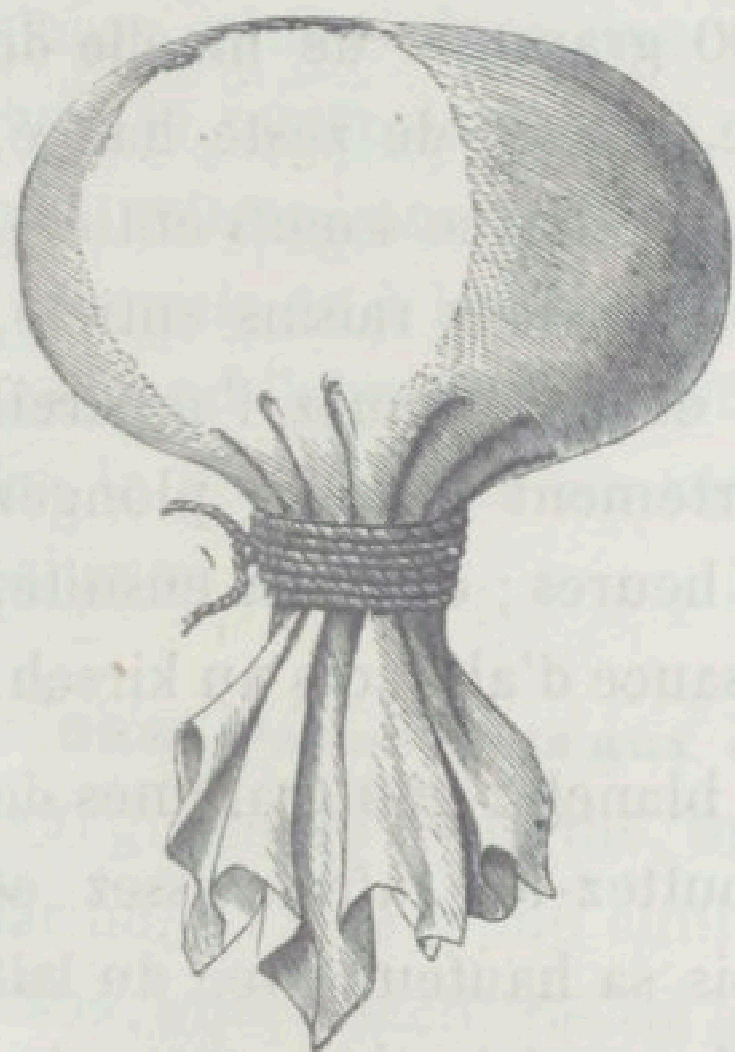


Fig. 267.

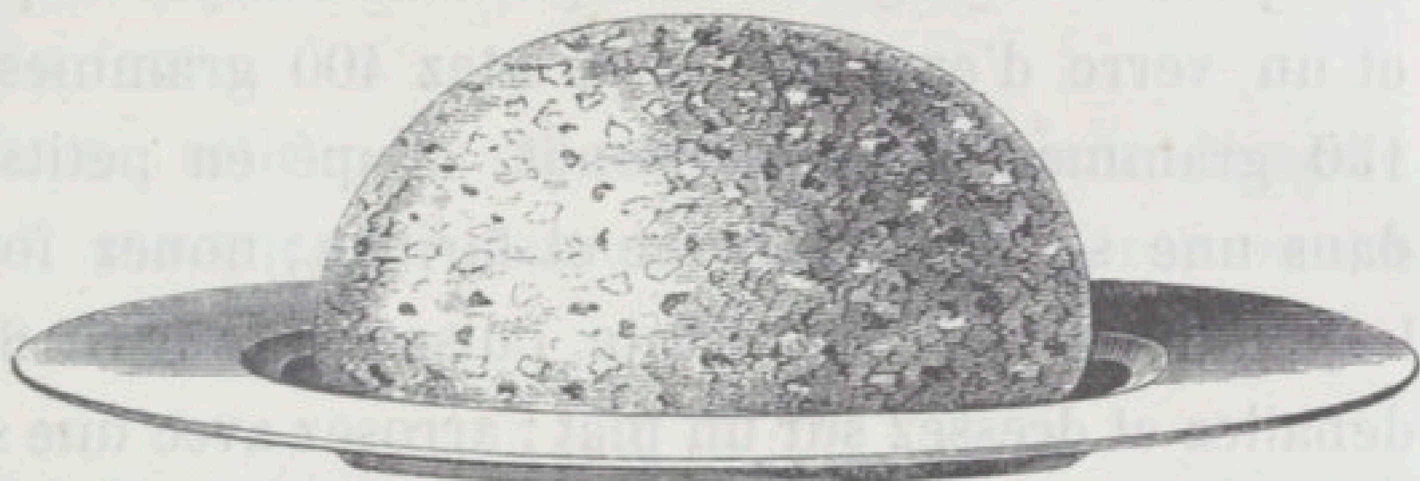


Fig. 268.

quelques pommes coupées en dés. Mêlez le tout à l'aide d'une cuiller; incorporez 5 à 6 œufs, un demi-verre de rhum, autant de crème crue.

Mouillez à l'eau froide, le centre d'une serviette; beurrez-la à l'endroit humide ; farinez-la; étalez-la alors sur une terrine, et versez l'appareil sur la partie farinée de la serviette; rassemblez les pans, nouez-la solidement, et plongez le pouding dans une marmite d'eau en ébullition ; retirez sur le côté du feu, continuez l'ébullition modérée pendant 2 heures et demie au moins.

Au moment de servir, égouttez le pouding, trempez la serviette à l'eau froide, dénouez-la, puis renversez le pouding sur un plat; masquez avec un sirop au punch ou bien avec une sauce au beurre faite avec du lait, du sucre, un peu de zeste, et finie avec quelques cuillerées de rhum.

976. Soufflé de pommes cuites. — Prenez 4 à 500 grammes de marmelade de pommes, peu sucrée, bien réduite, parfumée; faites-la bouillir, en la tournant ; 2 minutes après retirez-la du feu, incorporez-lui 7 à 8 blancs d'œuf fouettés; versez l'appareil dans une casserole à soufflé, lissez-le avec la lame d'un couteau, en formant le dôme ; poussez à four doux, cuisez pendant 20 minutes : cet appareil monte peu, mais il reste léger et moelleux.

977. Pouding à la moelle. — Échaudez à l'eau bouillante, 300 grammes de mie de pain, exprimez-en aussitôt l'humidité, puis broyez-la dans une casserole, à l'aide d'une cuiller; ajoutez alors 300 grammes de moelle de bœuf hachée, 125 grammes de sucre en poudre, un peu de zeste haché, une pincée de gingembre en poudre. Délayez l'appareil avec 4 œufs entiers, et un verre d'eau-de-vie; ajoutez 400 grammes de petits raisins entiers, 150 grammes de cédrat confit, coupé en petits dés. Enfermez l'appareil dans une serviette beurrée et farinée ; nouez fortement celle-ci, plongez le pouding à l'eau bouillante, cuisez-le pendant 2 heures ; égouttez ensuite, déballez et dressez sur un plat ; arrosez avec une sauce d'abricots au kirsch.

978. Pouding de riz aux pommes. — Faites blanchir 250 grammes de riz trié et lavé : 8 à 10 minutes suffisent; égouttez-le, rafraîchissez et mettez-le dans une casserole ; mouillez deux fois sa hauteur avec du lait chaud, faites-le cuire à feu modéré; quand il est à sec et tendre, sucrez-le, et mêlez-lui un morceau de zeste ; tenez-le encore 10 minutes à couvert sur des cendres chaudes ; versez-le alors dans une autre casserole, incorporez-lui 3 œufs entiers et un morceau de beurre; enlevez le zeste, versez le riz dans un moule à timbale, uni, préalablement beurré et pané ; poussez au four.

Quand le pouding est raffermi, de belle couleur, retirez-le, dégagez-le du moule avec la lame d'un couteau, cernez-le sur le haut, et, à l'aide d'une cuiller, retirez le tiers de l'appareil; emplissez aussitôt le vide avec un émincé de pommes sautées au beurre, sucrées, liées avec 2 cuillerées de marmelade d'abricots; renversez le pouding sur un plat, saupoudrez avec du sucre fin.

979. Pouding de cabinet, aux raisins. — Cassez 4 œufs entiers, dans une terrine; ajoutez 6 jaunes d'œuf, 150 grammes de sucre en poudre, un

peu de zeste ; broyez les œufs, délayez-les avec 2 verres et demi de lait cru ; 10 minutes après, passez l'appareil.

Beurrez un moule à charlotte ; décorez-le au fond avec des détails d'angélique ou tout autre fruit confit. Masquez le décor du fond avec une couche de biscuit, soit à la cuiller, soit en plaque, divisé ; saupoudrez cette couche avec une petite poignée de raisins de corinthe et smyrne, mêlés avec quelques parties d'écorces confites, coupées en petits dés. Masquez les fruits avec une autre couche de biscuit ; continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein. Versez alors, peu à peu, l'appareil à la crème dans le moule ; placez celui-ci dans une casserole, sur un trépied ; versez de l'eau chaude dans la casserole jusqu'à moitié de hauteur du moule ; faites bouillir cette eau, retirez la casserole sur feu très-doux avec des cendres chaudes sur le couvercle ou à la bouche du four.

Quand l'appareil est raffermi, retirez-le ; un quart d'heure après, démoulez le pouding sur un plat, masquez-le avec une crème au citron ou un sabayon au vin.

980. Pannequets aux confitures (dess. 269). — Mettez dans une terrine 200 grammes de farine, un grain de sel, 4 cuillerées de sucre ; mêlez à la farine, à l'aide d'une cuiller, 125 grammes de beurre fondu, 5 à 6 œufs entiers, puis 4 décilitres de lait ; ajoutez un peu de zeste râpé : la pâte doit être lisse et légère ; essayez-la pour la rectifier au besoin.

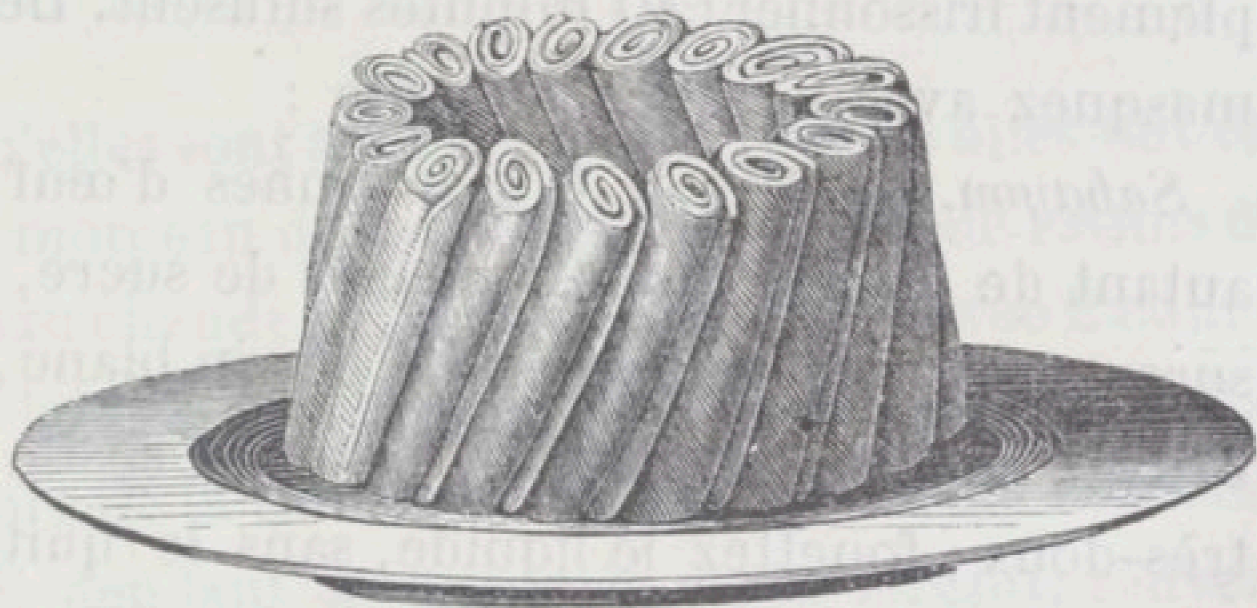


Fig. 269.

Chauffez 2 petites poêles à pannequets, humectez-les au fond, à l'aide d'un pinceau, avec du beurre fondu et épuré ; versez dans chaque poêle 2 cuillerées de pâte ; étalez celle-ci sur toute la largeur de la poêle, de façon à obtenir une crèpe mince et ronde ; aussitôt que la pâte est raffermie retournez la crèpe ; quelques secondes après, glissez-la ou renversez-la sur une feuille de papier.

Quand les pannequets sont finis, masquez-les d'un côté avec une couche de marmelade de pommes, de reines-claudes ou d'abricots, puis pliez-les de la largeur de 2 centimètres et demi ; coupez-les sur les bouts, dressez-les en couronne sur un plat : il en faut au moins une quinzaine.

Les pannequets peuvent être servis simplement saupoudrés avec du sucre, ou légèrement masqués avec une sauce abricot ou sauce au madère, au kirsch, au marasquin.

981. Pouding léger au sabayon. — Mettez dans une casserole 200 grammes de farine, 100 grammes de sucre en poudre, 100 grammes de beurre, un grain de sel ; mêlez le beurre, le sucre et la farine, à l'aide d'une cuiller ; délayez avec 3 décilitres de lait tiède. Posez la casserole sur le feu, tournez l'appareil jusqu'à ce qu'il commence à se lier ; retirez-le alors, travaillez-le fortement jusqu'à ce qu'il soit lisse ; remettez-le sur le feu, cuisez pendant 5 minutes, et retirez-le ; quand il est à moitié refroidi, incorporez-lui 3 cuillerées de sucre au citron, puis 8 à 9 jaunes, l'un après l'autre, et encore 100 gr. de beurre. Quand il est bien travaillé et léger, incorporez-lui 8 blancs d'œuf fouettés, très-fermes ; versez-le dans un grand moule beurré et fariné ; placez le moule dans une casserole avec de l'eau, de façon que celle-ci arrive à peu près à mi-hauteur du moule ; faites cuire le pouding sur le côté du feu, à casserole couverte : l'eau doit simplement frissonner ; 40 minutes suffisent. Démoulez le pouding sur un plat, masquez avec la sauce suivante :

Sabayon. — Mettez 6 à 8 jaunes d'œuf dans une casserole, mesurez autant de demi-coquilles, pleines de sucre, et mêlez avec les jaunes ; mesurez aussi une égale quantité de vin blanc, et versez-le dans la casserole. Broyez le tout, ajoutez un brin de zeste, et posez la casserole sur feu très-doux ; fouettez le liquide, sans le quitter, jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux, en évitant de le faire bouillir : il doit devenir léger et ferme comme des blancs d'œuf fouettés ; à ce point, retirez le zeste, et servez le sabayon, moitié avec le pouding, l'autre moitié en saucière.

982. Profiteroles au chocolat. — Préparez une pâte à chou avec un peu moins de beurre qu'à l'ordinaire, c'est-à-dire pas trop fine ; prenez-la avec une cuiller par parties égales, faites tomber celles-ci sur la table fari-

née; roulez-les avec la main, rangez-les à mesure sur une plaque, à distance : elles doivent être de la grosseur d'une petite reine-claude. Cuisez ces profiteroles à four doux, en les tenant un peu sèches; quand elles sont froides, ouvrez-les en dessous, et garnissez-les avec de la frangipane à la vanille ou aux amandes. Masquez le fond d'un plat avec une couche de frangipane, et sur celle-ci, dressez les profiteroles en pyramide; tenez-les à l'étuve.

Préparez la valeur de 2 verres de bon chocolat avec de l'eau, du sucre et de la vanille ; au bout de 5 minutes d'ébullition, passez-le, puis faites-le réduire, sans le quitter, jusqu'à ce qu'il soit assez épais pour napper la cuiller; versez-le alors sur les profiteroles, et servez.

983. Timbale de poires, aux raisins (dess. 270). — Préparez une pâte ferme, avec 250 grammes de farine, 175 grammes de beurre, 100 grammes de sucre en poudre, 2 œufs entiers, un grain de sel, un peu d'eau. Avec cette pâte, foncez un moule à dôme, beurré.

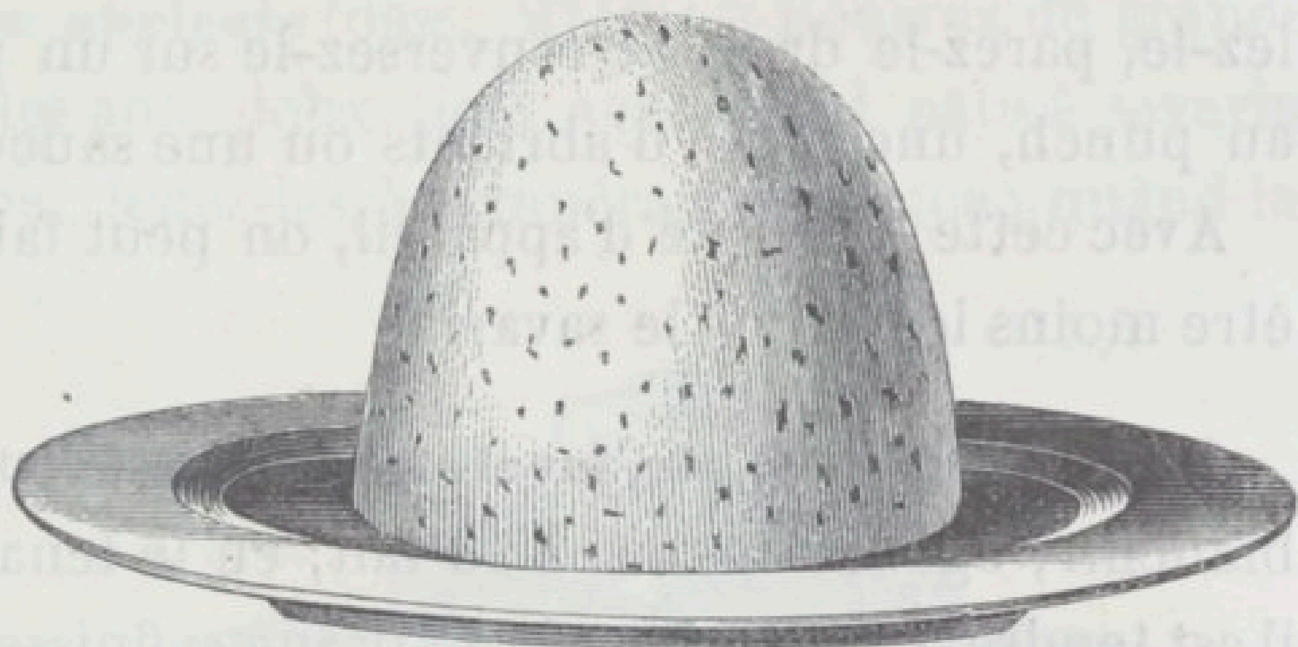


Fig. 270.

Divisez en quartiers une douzaine de bonnes poires; pelez-les, émincez et mettez-les dans une casserole avec du beurre, faites-les cuire à feu modéré; sucrez-les alors qu'elles sont à moitié cuites; quand elles ont réduit leur humidité, ajoutez un morceau de vanille et 2 poignées de raisins de smyrne, épluchés, ramollis à l'eau chaude; liez ensuite les poires avec 2 cuillerées de marmelade d'abricots, laissez-les refroidir. Avec ces poires, emplissez le moule. Fermez l'ouverture de la timbale avec une abaisse de la même pâte, cuisez-la à four modéré, pendant 45 minutes; en la sortant, renversez-la sur un plat, masquez avec une sauce abricots au kirsch; saupoudrez avec des pistaches hachées.

984. Baba chaud. — Tamisez dans une terrine 600 grammes de belle farine, séchée. Avec le quart de cette farine, 15 grammes de levûre et un verre de lait chaud, préparez un levain, léger; faites-le revenir à l'étuve douce.

Rassemblez le restant de la farine dans la terrine ; faites un creux sur le centre ; ajoutez un grain de sel, 2 cuillerées de crème crue, 2 cuillerées de sucre, 4 œufs, 200 grammes de bon beurre ; incorporez la farine avec le liquide, en travaillant la pâte avec la main ; quand elle est lisse, ajoutez encore 4 œufs, l'un après l'autre, en travaillant toujours violemment la pâte ; quand les œufs sont absorbés, ajoutez de plus 150 grammes de beurre divisé en petites parties. Cinq minutes après, mêlez le levain à la pâte et travaillez celle-ci encore 5 à 6 minutes ; ajoutez alors une poignée de raisins de smyrne, une égale quantité de corinthe et à peu près autant d'écorces confites, coupées.

Beurrez un moule à cylindre, à côtes. Prenez la pâte avec la main par petites parties, et emplissez le moule aux trois quarts ; faites lever la pâte à température de la cuisine, pendant une heure : elle doit alors arriver à la hauteur des bords. Cuisez le gâteau à four doux ; en le sortant, démoulez-le, parez-le droit et renversez-le sur un plat ; masquez-le avec un sirop au punch, une sauce d'abricots ou une sauce au chocolat.

Avec cette quantité d'appareil, on peut faire 2 gâteaux. — Le baba doit être moins léger que le savarin.

985. Pêches au riz, meringuées. — Triez 300 grammes de riz, faites-le blanchir, égouttez, cuisez au lait, en le tenant consistant ; sucrez-le quand il est tendre, et parfumez-le à l'orange ; finissez-le avec un peu de crème crue et retirez du feu ; 2 minutes après, liez-le avec quelques jaunes d'œuf, et versez-le dans un moule à bordure, uni, beurré ; démoulez la bordure sur un plat, garnissez le centre avec des pêches en moitiés ou en quartiers, cuites comme pour compotes. Masquez les pêches et le riz avec une couche de meringue ; décorez celle-ci, au cornet ; saupoudrez-la avec du sucre fin, faites-la très-légèrement colorer à four doux. Servez le sirop des pêches dans une saucière, après lui avoir mêlé quelques cuillerées de marasquin.

986. Savarin au punch. — Tamisez 350 grammes de farine, dans une terrine. Délayez 20 grammes de bonne levûre de bière avec un demi-verre de lait tiède ; avec ce liquide et le quart de la farine, préparez un levain léger, dans la terrine même ; faites-le lever à l'étuve, puis travaillez-le avec la main, et incorporez-lui 4 œufs entiers, l'un après l'autre, en incorporant

en même temps, et peu à peu, le restant de la farine; ajoutez 100 grammes de beurre, 100 grammes de sucre, puis 4 à 5 œufs, mais toujours peu à peu, et sans cesser de travailler vigoureusement la pâte, afin de lui faire prendre du corps; en dernier lieu, ajoutez une pincée d'amandes hachées avec un peu de zeste de citron, puis 2 ou 3 cuillerées de crème crue.

Couvrez la terrine, faites lever la pâte à température de la cuisine; quand elle est légère, prenez-la avec la main, par petites parties, et avec elle, emplissez aux trois quarts un moule à savarin, beurré. Faites encore lever la pâte jusqu'à ce qu'elle arrive à hauteur du moule. Cuisez alors le gâteau à four chaud, pendant 25 minutes; en le sortant, démoulez-le, trempez-le ensuite dans un sirop au punch chaud; laissez-le bien égoutter, puis coupez-le sur le haut, et dressez sur un plat; arrosez encore avec du sirop au punch, et servez.

987. Petits savarins, sauce abricots (dess. 271). — Beurrez de grands moules à darioles; emplissez-les aux deux tiers avec de la pâte à savarin finie; rangez-les sur une plaque, tenez-les à température douce; quand la pâte est montée à peu près à hauteur des moules, cuisez à four modéré pendant 20 minutes; en les sortant du four, démoulez-les, trempez-les entièrement dans un sirop léger, au kirsch; faites-les égoutter sur une grille à pâtisserie. Coupez-les ensuite du côté bombé afin de les égaliser; dressez-les alors en pyramide sur un plat; au moment de servir, arrosez-les avec le restant du sirop au kirsch, et servez-les en même temps qu'une saucière de sauce abricots au madère ou au kirsch.

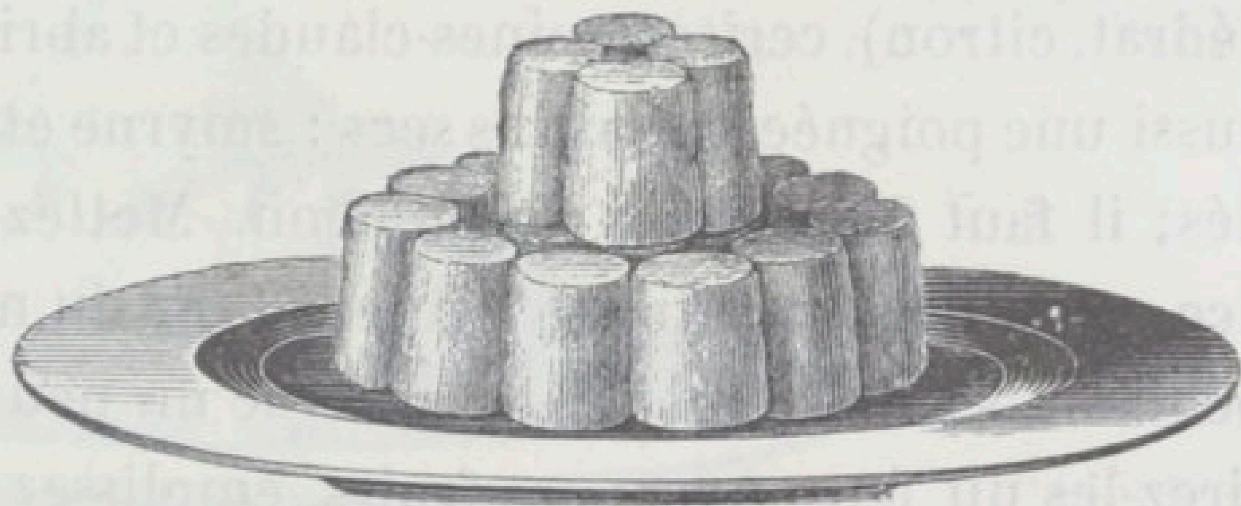


Fig. 271.

988. Diablotins aux amandes. — Pilez 175 grammes d'amandes (4 onces), délayez-les avec un verre d'eau froide, passez-les; avec ce liquide, délayez 175 grammes de bonne farine de riz; versez l'appareil dans une casserole, en le passant; ajoutez un grain de sel, 40 grammes de beurre, autant de sucre vanillé; tournez sur feu jusqu'à l'ébullition, faites-le ré-

duire sans cesser de tourner, jusqu'à ce qu'il soit consistant et serré; retirez-le du feu, mêlez-lui 3 cuillerées de kirsch ou de cognac, versez-le dans une terrine, et sans le laisser refroidir, prenez-le par parties de la grosseur d'une noix; roulez celles-ci de forme ronde, entre les mains farinées; rangez-les à mesure sur un grand plat.

Faites chauffer de la friture, et plongez la moitié des petites boules dans le liquide, afin de les colorer : elles doivent être de couleur très-foncée; égouttez-les, arrosez-les avec quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger; roulez-les dans du sucre en poudre; dressez sur une serviette et servez.

989. Croûtes aux fruits (dess. 272). — Coupez 7 à 8 croûtons de pain, de forme ronde, ayant 2 centimètres d'épaisseur; cernez-les sur une surface avec la pointe d'un petit couteau, à une petite distance des bords; rangez-les dans une casserole plate avec du beurre épuré, un peu abondant et chaud; faites-les colorer de belle nuance; égouttez-les, ouvrez-les sur la surface cernée, et videz-les; tenez-les au chaud.


Fig. 272.

Préparez un salpicon de fruits, composé : d'écorces confites (orange, cédrat, citron), cerises, reines-claudes et abricots, également confits; ajoutez aussi une poignée de raisins secs : smyrne et corinthe, préalablement échaudés; il faut 2 décilitres de salpicon. Mettez les fruits dans un poêlon d'office, mouillez à moitié de hauteur avec du madère; faites bouillir le liquide pendant 5 minutes; liez alors avec un peu de marmelade d'abricots, retirez-les du feu. Avec ces fruits, emplissez les croûtes, dressez-les sur un plat, arrosez-les avec le sirop, et servez aussitôt.

990. Fruits au riz, meringués (dess. 273). — Cuisez 250 grammes de riz avec du bon lait; finissez-le avec un peu de crème, parfumée au zeste d'orange; laissez-le à peu près refroidir, puis étalez-en une couche sur le centre d'un plat, en formant le creux; sur cette couche, dressez une macédoine de fruits, en compote, entiers ou divisés, mais sans noyaux, tels que : pêches, abricots, pommes, poires, ananas, cerises, reines-claudes, dressez ces fruits en dôme, et masquez-les avec une couche du même riz; masquez le riz avec une couche de marmelade d'abricots, et celle-ci avec une couche de meringue, lissez et décorez les surfaces à l'aide d'un cornet,

avec la même meringue ; saupoudrez avec du sucre fin, et faites légèrement colorer à four doux.

Au moment de servir, ornez la meringue sur le haut avec de la gelée de

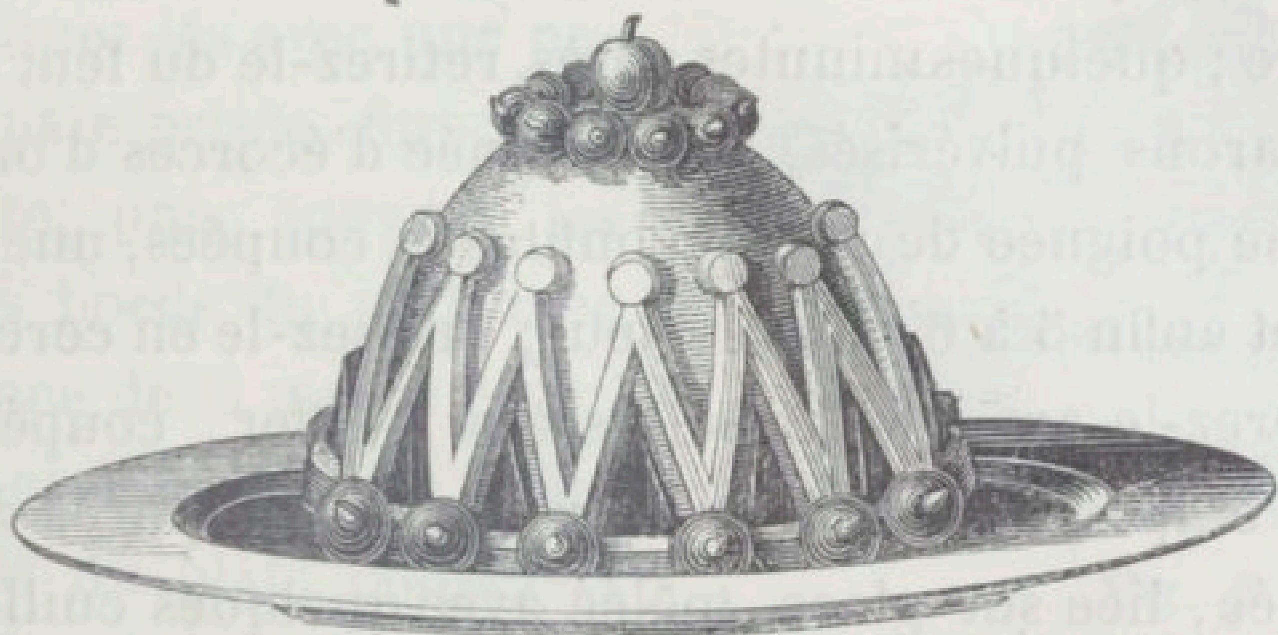


Fig. 273.

pommes, de groseilles ou de coings, et posez sur le centre une belle reine-claude entière.

991. Ananas au riz (dess. 274). — Parez à vif la moitié d'un ananas cru,

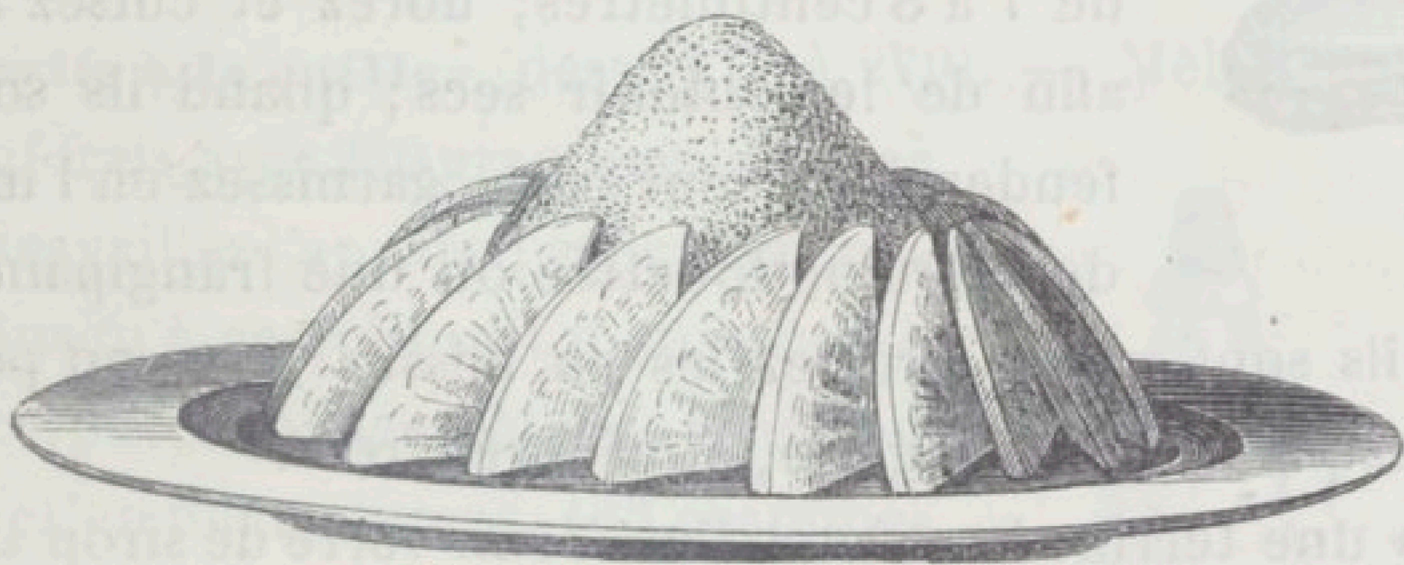


Fig. 274.

divisez-le d'abord en deux parties, puis en tranches, pas trop épaisses; déposez-les dans une terrine, couvrez-le avec du sirop tiède et très-épais; couvrez la terrine. Une heure après, pilez les parures d'ananas, délayez-les avec le sirop d'ananas, et passez au tamis fin ; tenez cette purée au bain-marie.

Faites blanchir 250 grammes de riz, cuisez-le avec du lait, en le tenant consistant; quand il est à peu près à point, mêlez-lui quelques cuillerées de bonne crème crue et du sucre à l'orange; quand le liquide est absorbé, retirez-le, incorporez-lui 100 grammes de bon beurre, divisé en petites

parties ; dressez-le alors sur un plat, entourez avec les tranches d'ananas ; envoyez la purée dans une saucière.

992. Riz aux fruits. — Blanchissez 250 grammes de riz, cuisez-le ensuite avec du lait ; quand il est tendre, mêlez-lui 2 cuillerées de crème, 2 onces de beurre ; quelques minutes après, retirez-le du feu, finissez-le avec 3 onces de macarons pulvérisés, une poignée d'écorces d'oranges coupées en petits dés, une poignée de cerises confites et coupées, une pincée de raisin de smyrne, et enfin 5 à 6 jaunes d'œuf ; dressez-le en cercle, sur un plat, lissez-le et décorez-le avec des biscuits à la cuiller, coupés en triangles ou en ronds, et emplissez le vide avec un appareil de purée d'abricots, très-légèrement collée, liée sur glace, mêlée avec quelques cuillerées de crème fouettée et un salpicon de fruits confits.

993. Éclairs au café (dess. 275). — Préparez de la pâte à chou dans les conditions prescrites art. 1008, mais avec un peu moins de beurre ; introduisez-la dans une poche à douille, et couchez sur une plaque des bâtons de l'épaisseur et de la longueur d'un doigt, c'est-à-dire de 7 à 8 centimètres ; dorez et cuisez à four doux, afin de les obtenir secs ; quand ils sont refroidis, fendez-les à leur base, garnissez-en l'intérieur avec de la crème fouettée ou une frangipane légère, au café ; quand ils sont garnis, frottez-les en dessus avec un peu de marmelade, et masquez avec une glace, ainsi préparée :

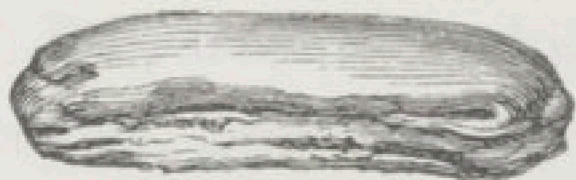


Fig. 275.

Versez dans une terrine la valeur d'un demi-verre de sirop tiède ; mêlez-lui 2 cuillerées de café à l'eau et quelques gouttes d'essence de café, puis de la glace de sucre, en quantité suffisante pour obtenir une glace coulante, pouvant bien masquer les gâteaux sans rester épaisse.

Avec cette glace, masquez tour à tour les gâteaux ; rangez-les à mesure sur une grille à pâtisserie, faites sécher la glace, puis dressez les gâteaux en buisson sur une serviette.

994. Tarte aux pommes (dess. 276). — Coupez en quartiers 8 pommes rainettes, supprimez-en la peau et le cœur, puis divisez chaque quartier en tranches pas trop minces. Prenez un plat en faïence ou en porcelaine pouvant aller au four ; mettez dans le fond 4 clous de girofle ou

un morceau de cannelle. Rangez les pommes par couches, en alternant chaque couche avec un peu de cassonade, et en les appuyant. Montez les pommes en dôme élevé, masquez aussi celui-ci avec de la cassonade. Dix minutes après, mouillez les bords du plat et masquez-les avec une petite bande de pâte brisée, fine ; humectez la pâte, puis couvrez les pommes et les bords du plat avec une abaisse mince de la même pâte ; appuyez celle-ci à la base du dôme et sur les bords du plat ; coupez-la ensuite à niveau des bords et ciselez-la avec la lame du couteau, à petite distance. Avec un peu d'eau, humectez la pâte du dôme, saupoudrez-la avec du sucre blanc, en poudre. Posez le plat sur un petit plafond, cuisez la tarte à four doux pendant 50 minutes, mais en ayant soin de la couvrir avec du papier 12 minutes après qu'elle est dans le four.



Fig. 276.

995. Biscuits à la cuiller (dess. 277 à 279). — Mêlez dans une terrine, 6 jaunes d'œuf frais, avec 250 grammes de sucre en poudre ; travaillez l'appareil avec une cuiller en bois, jusqu'à ce qu'il soit mousseux ; à ce point, incorporez-lui les 6 blancs fouettés, bien fermes, et en même temps, 125 grammes de bonne farine, séchée et tamisée.

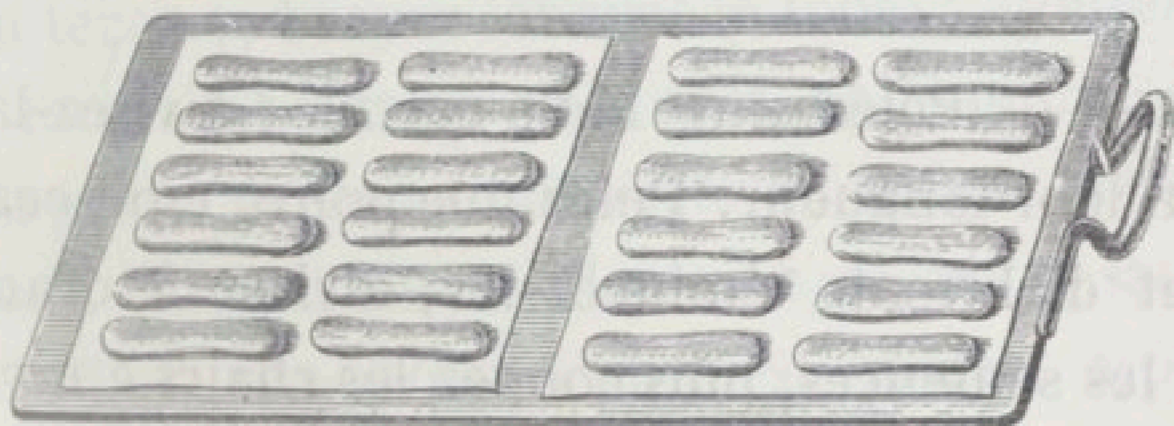


Fig. 277.



Fig. 278.



Fig. 279.

Introduisez l'appareil dans une poche à douille, en toile, dont je donne ici le dessin, puis poussez en barres de 6 à 7 centimètres de long, sur des

feuilles de papier : faites 2 rangs sur chaque feuille; saupoudrez ensuite les biscuits avec du sucre fin, et cuisez à four doux, pendant 12 à 14 minutes. — Le premier dessin représente les biscuits crus, couchés sur papier; le deuxième représente la poche, le troisième la douille.

996. Tarte de pain à la crème. — Mettez 4 œufs entiers dans une terrine, ajoutez un grain de sel, un morceau de zeste de citron ou d'orange, 4 cuillerées de sucre en poudre. Battez l'appareil, délayez-le avec 3 verres de lait froid; 5 minutes après, passez au tamis.

Prenez un plat à tarte dans le genre de celui représenté par le dess. 276. Coupez un morceau de pain de cuisine, sans croûte, divisez-le en tranches minces; beurrez ces tranches d'un côté, rangez-les par couches dans le plat, en saupoudrant chaque couche avec une pincée de raisins secs, de corinthe ou de smyrne. Versez alors l'appareil sur le pain beurré; placez le plat dans une casserole plate, ayant un peu d'eau au fond; poussez au four très-doux; faites cuire la tarte pendant 25 à 30 minutes; en la sortant, saupoudrez avec du sucre en poudre, au citron; servez aussitôt.

997. Tarte aux prunes noires. — Pelez à cru, 4 à 5 douzaines de prunes noires, entières; supprimez-en les noyaux, et rangez-les dans un plat à tarte, par couches, en saupoudrant chaque couche avec du sucre en poudre; masquez les bords du plat avec une bande de pâte brisée, fine; couvrez les fruits avec une abaisse de la même pâte; cannelez la tarte sur les bords (voir dess. 276); humectez légèrement la pâte en dessus, saupoudrez avec du sucre fin; cuisez à four modéré pendant 45 minutes. Ces tartes peuvent être servies froides.

998. Salade de fruits mêlés. — Pelez une belle calville; divisez-la en quartiers; émincez ceux-ci sur leur longueur. Pelez une poire, émincez-la. Prenez 2 ou 3 pêches et autant d'abricots, émincez-les; divisez 2 oranges en petits quartiers, retirez-en les semences, puis coupez les chairs à niveau de la peau blanche, adhérant à l'écorce : on peut aussi ajouter un morceau d'ananas pelé et émincé. Saupoudrez tous ces fruits avec du sucre en poudre, rangez-les symétriquement dans un compotier, arrosez-les avec un peu de sirop mêlé avec du cognac et du marasquin, puis servez.

999. Tôtfait. — Mêlez, dans une terrine, 175 grammes de sucre en poudre (un quart), autant de farine, 100 grammes de beurre fondu, 4 œufs entiers, un grain de sel, un peu de zeste hâché; liez la pâte, sans la travailler, délayez-la peu à peu, avec un décilitre de lait froid, incorporez-lui 4 blancs d'œuf fouettés, et versez-la dans un plafond à rebors, beurré ; cuisez le gâteau à four doux, pendant trois quarts d'heure; en le sortant, renversez-le sur un plat, saupoudrez avec du sucre fin, servez sans retard, soit avec un sabayon, soit avec une crème, soit simplement avec un sirop de fruits.

1000. Biscuit-punch. — Mettez dans une bassine 250 grammes de sucre en poudre ; ajoutez un grain de sel et 2 œufs entiers ; travaillez l'appareil avec une cuiller, en ajoutant encore 6 jaunes d'œuf, mais peu à peu ; quand il est mousseux, ajoutez 200 grammes de beurre fondu, épuré, et à peu près refroidi, puis 2 ou 3 blancs d'œuf, en même temps que 200 grammes de farine, 200 grammes de fécule tamisées ensemble, et enfin 2 cuillerées de rhum, un peu de zeste de citron râpé sur du sucre, un grain de sel.

Avec du beurre clarifié, beurrez un moule cannelé, de forme plate; glacez-le avec de la fécule, emplissez-le à peu près à hauteur avec l'appareil ; posez-le sur une plaque, cuisez-le à four doux pendant 45 minutes; quand il est retiré, laissez refroidir ; masquez-le d'abord avec une couche de marmelade d'abricots, puis avec une glace au rhum; aussitôt que la glace est sèche, dressez le gâteau sur une serviette pliée. — Ce gâteau peut être servi avec de la crème fouettée sur le centre.

1001. Madeleines à l'orange (dess. 280 et 281). — Cassez 4 œufs dans une terrine, broyez-les avec le fouet ; ajoutez un grain de sel, 250 grammes de farine et autant de sucre en poudre, dont une partie parfumée au zeste d'orange ; mêlez la pâte à l'aide d'une cuiller en bois, mais sans la travailler; aussitôt qu'elle est mêlée, ajoutez 250 grammes de beurre fondu, à peine tiède; versez-le en le décantant. Quand le beurre est incorporé prenez la pâte avec une cuiller à bouche, et emplissez aux trois quarts des moules à griffes, beurrés avec du beurre épuré ; rangez les moules sur une plaque, cuisez à four doux.


Fig. 280.

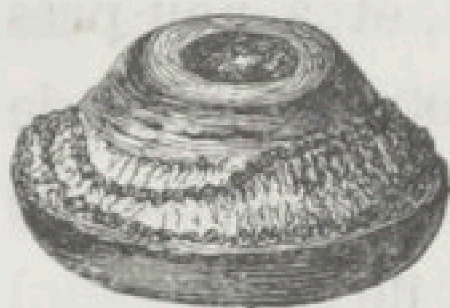

Fig. 281.

Avant de mettre la pâte dans les moules, on peut lui mêler des petits raisins noirs de corinthe, des écorces confites coupées en petits dés, et aussi des pistaches mondées et coupées.

1002. Mispaïs à l'anglaise (dess. 282). — En Angleterre, on mange ce gâteau surtout le jour de Noël, mais on peut le servir pendant tout l'hiver.

Quand on veut obtenir de bons mispaïs, il faut s'y prendre au moins 3 semaines à l'avance, afin de pouvoir donner à l'appareil le temps de mariner. On prépare ordinairement cet appareil pour tout l'hiver.

Voici la méthode : mettez dans une terrine 1 kilogramme de graisse de rognons de bœuf, bien hachée, 1 kilogramme de raisins divers : malaga sans pepins, smyrne et corinthe, 600 grammes de pommes aigres pelées; le tout haché, ajoutez encore 300 grammes d'écorces d'oranges confites, et autant d'écorces de citrons, également hachées. Mêlez le tout dans la terrine, en ajoutant 600 grammes de sucre, une pincée d'épices fines, le suc de 5 à 6 citrons, puis un demi-litre de cognac et un verre de rhum ; quand le mélange est opéré, enfermez l'appareil dans un bocal, et tenez-le au frais.


Fig. 282.

En Angleterre, on mêle à la graisse son même poids de filet de bœuf et de langue à l'écarlate cuits et coupés en petits dés; on fait macérer ces viandes avec les autres ingrédients.

Maintenant, voici comment on prépare les mispaïs : avec de la pâte brisée fine, foncez des moules à tartelettes un peu grands ; appuyez bien la pâte ; emplissez le vide avec de l'appareil, et couvrez celui-ci avec une abaisse ronde en feuilletage, évidée sur le centre ; soudez la pâte, dorez et cuisez à four modéré pendant 25 minutes. Au moment de les servir, introduisez dans chaque mispaïs 2 cuillerées de sirop-punch, c'est-à-dire du sucre imbibé, mêlé avec du cognac ou du rhum et un peu de zeste. Les mispaïs doivent être servis et mangés bien chauds.

1003. Biscuit à la crème (dess. 283). — Battez pendant un quart d'heure, dans une terrine, les jaunes de 6 œufs frais, avec 250 grammes de sucre en poudre, vanillé ; ajoutez un grain de sel.

Fouettez les 6 blancs d'œuf dans une bassine, Quand l'appareil aux jaunes est bien mousseux, mêlez-lui peu à peu les blancs fouettés, en même temps que 100 grammes de farine bien sèche, et 60 grammes de fécule ; il faut faire tomber la farine dans l'appareil, en la tamisant.

Beurrez un moule à savarin de forme haute, à l'aide d'un pinceau et du

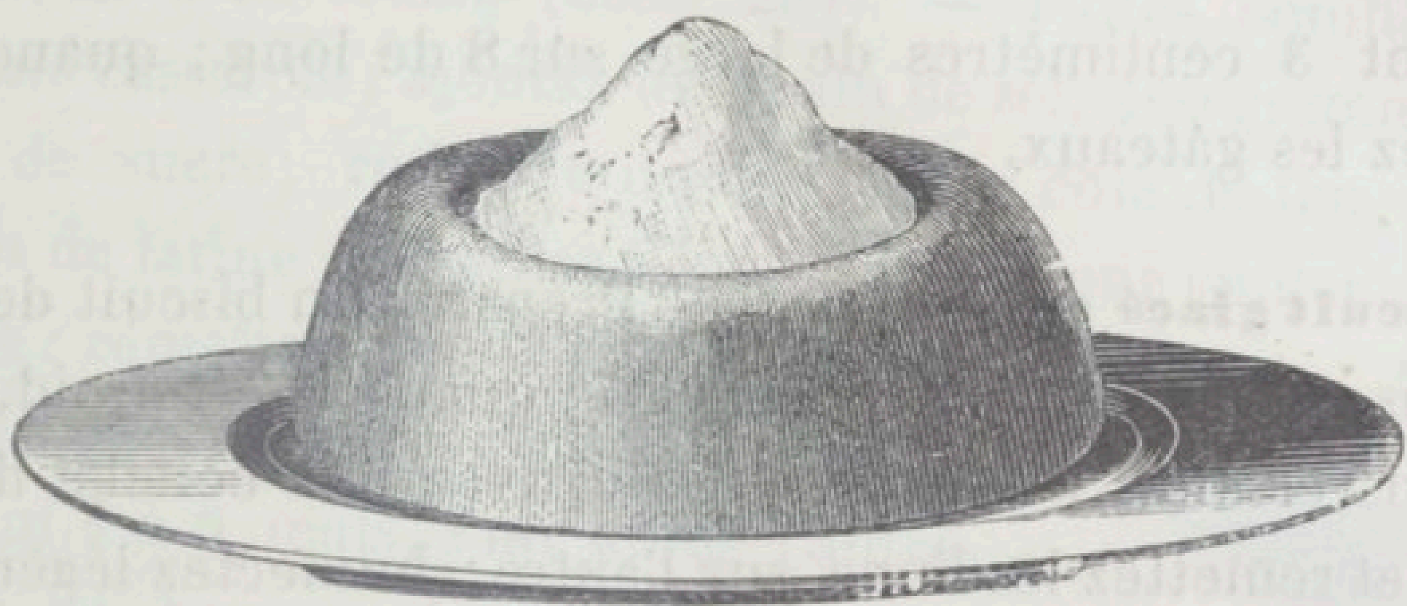


Fig. 283.

beurre clarifié ; laissez-le bien égoutter, puis glacez l'intérieur avec de la fécule et du sucre fin, mêlés. Emplissez le moule avec l'appareil, posez-le sur un plafond, cuisez à four doux pendant 40 minutes. Quand le biscuit est démoulé et refroidi, dressez-le sur un plat ; emplissez le vide avec de la crème fouettée ou avec une crème plombière à la vanille.

Si le biscuit n'était pas bien glacé en dehors, il faudrait en masquer les surfaces, d'abord avec une légère couche de marmelade, puis avec une couche de glace royale, mêlée avec une cuillerée de jus de fraises.

1004. Génoises glacées au rhum. — Pesez 250 grammes de farine, autant de sucre, autant de beurre, autant d'amandes ; pilez les amandes. Cassez 6 œufs dans une terrine, ajoutez le sucre, travaillez fortement l'appareil ; quand il est léger, ajoutez un grain de sel, un peu de zeste hâché, puis la farine et les amandes, peu à peu ; en dernier lieu, ajoutez 100 grammes de fécule de pommes de terre, puis le beurre fondu, et 4 cuillerées de cognac ou de rhum.

Beurrez une plaque à rebords, pas trop épaisse, masquez-en le fond avec du papier ; beurrez celui-ci, et versez l'appareil dans la plaque : il doit avoir l'épaisseur d'un centimètre ; cuisez à four doux pendant 40 minutes.

En sortant la génoise du four, renversez-la sur la table, laissez-la refroi-

dir, puis divisez-la en bandes de 8 centimètres de long; parez-les légèrement en dessus, masquez-les de ce côté avec une couche de marmelade quelconque; masquez cette marmelade avec une couche de glace au rhum, préparée avec de la glace de sucre, c'est-à-dire du sucre passé au tamis de soie, un peu d'eau et du rhum; lissez cette glace avec la lame du couteau, et divisez transversalement les bandes de génoise, de façon à former des gâteaux ayant 3 centimètres de large sur 8 de long; quand la glace est sèche, dressez les gâteaux.

1005. Biscuit glacé au chocolat. — Préparez un biscuit de Savoie, dans les conditions prescrites à l'article 1007; quand il est froid, divisez-le en tranches transversales; masquez celles-ci avec une couche de frangipane à la vanille, et remettez-les l'une sur l'autre; humectez légèrement le biscuit à l'aide d'un pinceau avec de la marmelade d'abricots; posez-le sur une grille à pâtisserie, et masquez-le avec une glace au chocolat (voir au chapitre de l'office); laissez refroidir la glace et servez le gâteau sur une serviette pliée.

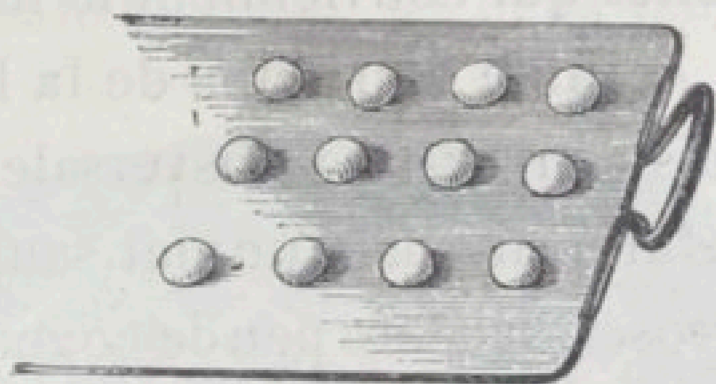
1006. Madeleine génoise. — 500 grammes de farine, autant de sucre, autant de beurre, 8 jaunes d'œuf, 8 blancs fouettés, zeste haché, 4 cuillerées de rhum. Mettez dans une terrine, farine, sucre et jaunes; travaillez pendant 7 à 8 minutes; ajoutez le beurre tiède, zeste, rhum et les blancs fouettés. Cuisez en moule ou sur plaque beurrée et couverte de papier.

1007. Biscuit de Savoie. — Pesez 150 grammes de farine et 150 grammes de fécule, mêlez-les. Mettez dans une terrine vernie 500 grammes de sucre en poudre dont une partie à la vanille; ajoutez 12 jaunes et un œuf entier; travaillez avec une cuiller en bois jusqu'à ce que l'appareil soit mousseux. Dans l'intervalle, faites fouetter les 12 blancs réservés; quand ils sont fermes, mêlez-en la moitié aux jaunes, puis mêlez la farine et fécule à l'appareil en les laissant tomber peu à peu d'un petit tamis; l'appareil doit être bien lisse.

Essuyez un moule uni, haut de forme, beurrez-le à chaud avec moitié beurre épuré et moitié graisse de rognon de veau, fondue; emplissez-le à

peu près avec l'appareil; entourez le moule sur le haut avec une bande de papier beurré; posez le moule sur un plafond couvert d'une couche en cendres, cuisez à four modéré pendant 70 à 75 minutes; démoulez-le sur un tamis bien sec; quand il est froid, coupez-le droit pour qu'il se tienne d'aplomb.

1008. Choux à la crème (dess. 284). — Faites bouillir 2 décilitres d'eau dans une casserole; ajoutez un grain de sel, 100 grammes de beurre, 2 cuillerées de sucre; retirez le liquide sur le côté du feu, incorporez-lui 150 grammes de farine; travaillez l'appareil avec une cuiller, afin de former une pâte lisse; remettez celle-ci sur le feu, cuisez pendant 4 à 5 minutes sans la quitter, puis retirez-la; 5 minutes après, incorporez-lui 4 à 5 œufs, l'un après l'autre, 50 grammes de beurre et une cuillerée de sucre d'orange ou de citron. — Introduisez la pâte dans une poche à douille (voir dessin 277), et avec elle, couchez sur plaque des petites parties rondes, à distance de 3 à 4 centimètres. Dorez les choux, cuisez-les à four doux pendant 15 à 18 minutes; en les sortant, détachez-les de la plaque; quand ils sont froids, ouvrez-les en dessous, garnissez-les avec une crème frangipane (voir art. 706) ou avec de la crème fouettée et parfumée.


Fig. 284.

1009. Choux prâlinés et choux glacés (dess. 285, 286). — Poussez sur une plaque une quinzaine de petits choux (voir dess. 284), dorez-les, puis posez sur chacun d'eux une petite pincée d'amandes émincées ou hachées; couvrez les amandes avec une forte pincée de sucre en poudre. Cuisez les choux à four doux; quand ils sont froids, ils peuvent être ouverts et garnis, soit avec de la marmelade, soit avec de la gelée de groseilles, de coings ou de pommes.


Fig. 285.


Fig. 286.

Pour glacer les choux, prenez-les un à un, et trempez-les du côté supérieur dans du sucre au cassé; posez-les à mesure sur une grille à pâtisserie, afin de faire égoutter le sucre.

Ces choux peuvent être garnis, à l'intérieur, avec une crème parfumée à la vanille, à l'orange ou avec de l'eau de fleurs d'oranger.

1010. Madeleines sans beurre. — Travaillez dans une terrine 12 œufs entiers, avec 500 grammes de sucre en poudre ; quand l'appareil est bien mousseux, mêlez-lui 350 grammes de bonne farine, sèche et tamisée ; ajoutez un peu de zeste de citron et d'orange, hachés. Avec cette pâte, emplissez des petits moules beurrés, cuisez les gâteaux à four modéré.

Ces gâteaux simples, peu coûteux, sont excellents à manger frais.

1011. Beignets de pommes. — Les pommes de rainettes franches sont celles qui conviennent le mieux pour les beignets.

A l'aide d'un tube de la boîte à colonne, videz 3 ou 4 pommes ; pelez-les, puis coupez-les transversalement en tranches d'un demi-centimètre. Déposez ces anneaux dans un plat, saupoudrez-les avec une poignée de sucre en poudre ; arrosez avec un peu de cognac ; faites-les macérer un quart d'heure au plus. Égouttez-les, prenez-les un à un, trempez-les dans la pâte à frire (voir art. 49). et plongez-les à friture chaude : il ne faut pas en cuire trop à la fois, afin que la pâte reste sèche. Égouttez, saupoudrez avec du sucre fin, dressez et envoyez sans retard.

1012. Beignets de crème aux amandes (*autre procédé*). — Proportions : demi-litre de farine, demi-litre de fécule de riz, demi-litre de lait, 3 œufs entiers, 6 jaunes, 175 grammes de sucre, un grain de sel, un morceau de vanille pilé avec une poignée d'amandes.

Mettez la farine de froment et de riz dans une terrine, délayez avec le lait ; passez au tamis dans une casserole ; ajoutez le sel et le sucre ; tournez sur feu ; au premier bouillon, retirez sur le côté ; cuisez ainsi la bouillie tout doucement pendant 20 minutes ; elle doit se trouver crémeuse et consistante ; liez-la alors avec les œufs bien battus, mêlés avec un petit morceau de beurre, ajoutez aussi les amandes passées au tamis. Cuisez-la encore un instant sans la quitter, puis étalez-la sur un plafond humide, en couche de l'épaisseur d'un centimètre ; terminez les beignets comme précédemment.

1013. Beignets d'abricots. — Divisez chacun en deux parties 8 à 10 abri-

cots mûrs à point; retirez-en le noyau, pelez-les, mettez-les dans une terrine, saupoudrez-les avec du sucre, arrosez-les avec 2 cuillerées de rhum. Une heure après, égouttez sur un linge les moitiés d'abricots, afin d'en éponger l'humidité; trempez-les dans une pâte à frire (art. 49) et plongez-les à friture chaude, mais en petite quantité à la fois; quand la pâte est sèche, égouttez-les, saupoudrez avec du sucre fin, dressez sur serviette, et servez sans délai, car cette friture ne peut pas attendre sans se ramollir.

1014. Galette en pâte brisée (dess. 287). — Préparez une pâte brisée avec 500 grammes de farine, 350 grammes de bon beurre, une pincée de sel, 2 cuillerées de sucre en poudre et l'eau nécessaire ; quand la farine est incorporée, assemblez la pâte, brisez-la une seule fois avec les deux mains, puis moulez-la, abaissez-la en lui donnant 2 ou 3 tours comme au feuilletage ; laissez-la reposer 7 à 8 minutes, puis abaissez-la de forme ronde, en lui donnant l'épaisseur de 3 à 4 centimètres. Coupez les bords de la pâte, en la cannelant à l'aide d'un petit couteau; posez-la aussitôt sur une tourtière, en la renversant ; dorez-la, rayez-la en carreaux, avec la pointe d'un couteau; cuisez à four modéré ; glacez-la au sucre, et servez-la sur une serviette.

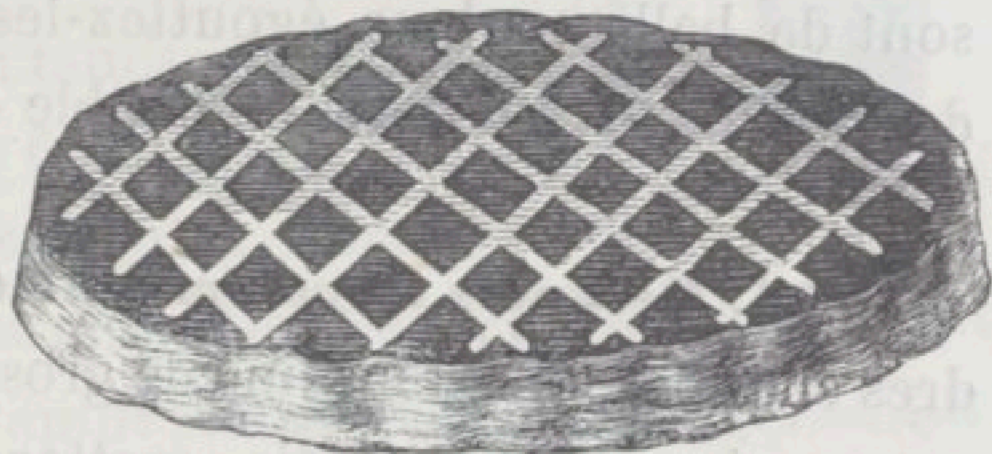


Fig. 287.

1015. Beignets de crème (dess. 288). — Mettez dans une terrine 250 grammes de farine, 100 grammes de sucre, 4 jaunes d'œuf, 6 œufs entiers ; broyez et délayez le tout avec un litre de lait cuit et refroidi ; passez au tamis dans une casserole; ajoutez un peu de zeste ou un demi-bâton de vanille, un grain de sel et 100 grammes de beurre. Tournez l'appareil sur feu pour le lier ; au moment

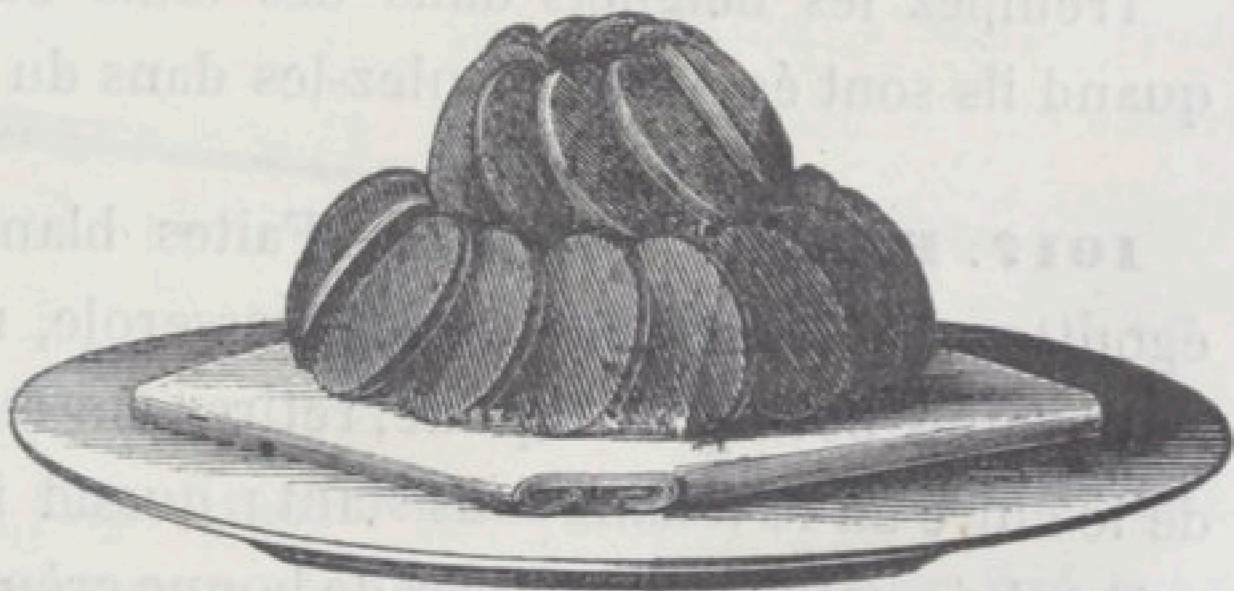


Fig. 288.

où il commence à se former en grumeaux, retirez-le du feu et travaillez fortement avec la cuiller, jusqu'à ce qu'il soit lisse; remettez-le alors sur le feu, sans le quitter; laissez-le bouillir et cuisez pendant quelques minutes, sur feu modéré, sans le quitter; retirez-le, ajoutez encore un morceau de beurre et une pincée de sucre au zeste ou à la vanille; versez-le aussitôt sur un petit plafond beurré à rebords; étalez-le en couche d'un centimètre d'épaisseur; couvrez avec un papier beurré, laissez refroidir.

Coupez ensuite les beignets à l'aide d'un coupe-pâte uni, de 4 à 5 centimètres de large. Égalisez-les d'abord sur une table farinée, avec la lame d'un couteau, puis trempez-les dans des œufs bien battus, et panez-les à la mie de pain fraîche. Plongez-les à friture chaude, peu à la fois; quand ils sont de belle couleur, égouttez-les, roulez-les dans du sucre en poudre, et dressez-les sur serviette en double couronne.

1016. Beignets de pommes de terre. — Cuisez au four ou sous les cendres chaudes, une douzaine de grosses pommes de terre ; retirez-en la pulpe, passez vivement au tamis; mettez cette purée dans une casserole, mêlez-lui un tiers de son volume de beurre, à l'aide d'une cuiller; ajoutez 8 à 10 jaunes d'œuf et quelques cuillerées de sucre vanillé; quand l'appareil est lisse, versez-le sur un plafond beurré; laissez refroidir; distribuez-le ensuite en petites parties, roulez celles-ci sur la table farinée, en leur donnant la forme d'un bouchon, puis aplatissez-les avec la lame d'un couteau.

Trempez les beignets dans des œufs battus, panez et faites-les frire; quand ils sont égouttés, roulez-les dans du sucre vanillé, et dressez.

1017. Beignets de riz. — Faites blanchir 200 grammes de riz, trié; égouttez-le, mettez-le dans une casserole, mouillez largement avec du lait cuit; faites bouillir le liquide, retirez sur feu doux ; couvrez le riz et finissez de le cuire en le tenant consistant; quand il est à peu près cuit, sucrez, et mêlez-lui quelques cuillerées de bonne crème crue, un peu de zeste; 10 à 12 minutes après, il doit se trouver à sec; retirez-le alors, supprimez le zeste, ajoutez 100 grammes de beurre, divisé en petites parties, 4 jaunes d'œuf

crus, quelques cuillerées d'écorces confites : orange et cédrat; versez-les dans une terrine, laissez refroidir.

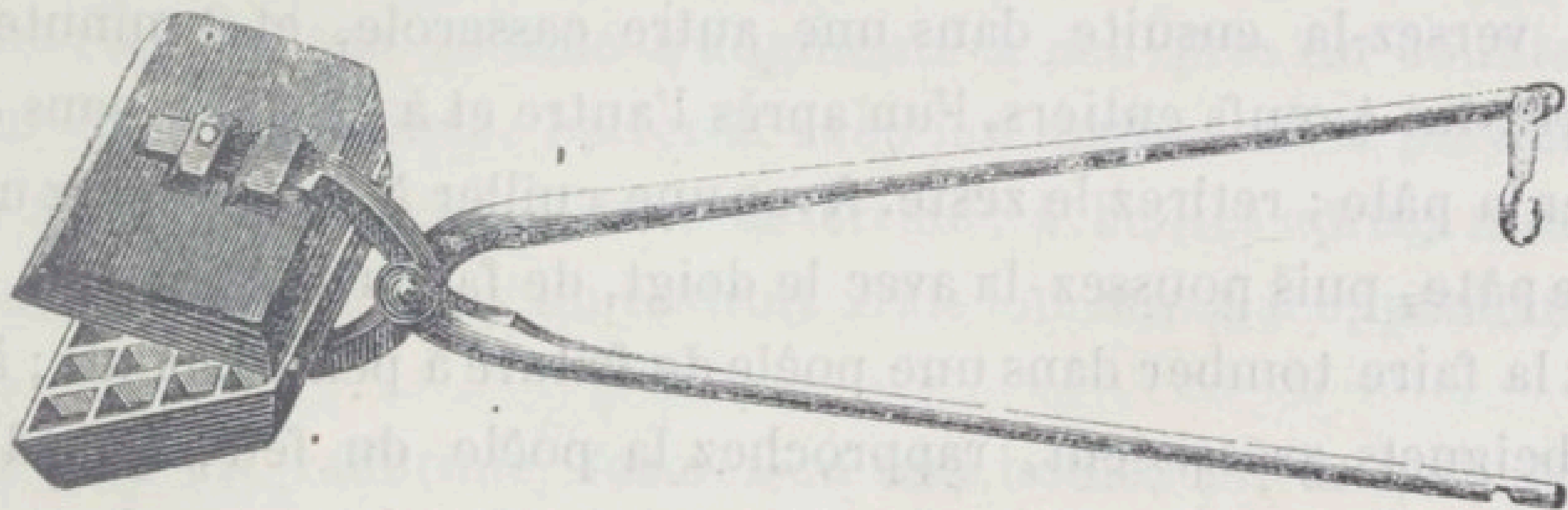
Prenez l'appareil avec une cuiller, par parties égales, roulez-les de forme ronde, sur la table farinée; trempez-les dans des œufs battus, panez-les à la mie de pain, et faites-les frire. Quand les beignets sont égouttés, roulez-les dans du sucre en poudre, et dressez.

1018. Darioles à la vanille (dess. 289). — Beurrez légèrement 8 à 10 moules à darioles, foncez-les avec de la pâte brisée fine ou des rognures de feuilletage : elle doit être mince. Placez au fond de chaque moule un petit morceau de beurre.


Fig. 289.

Cassez 2 œufs dans une terrine, ajoutez 2 moules à darioles de sucre vanillé, autant de farine, autant d'amandes sèches, pilées avec un peu de sucre, passées au tamis ; travaillez l'appareil pendant 2 minutes, délayez avec 6 moules à darioles de bon lait ; avec cet appareil, emplissez les moules, rangez-les sur une plaque, tenez-les à four doux pendant une demi-heure ; 5 minutes avant de les sortir, saupoudrez avec du sucre vanillé ; laissez refroidir, dressez sur une serviette.

1019. Gaufres à la crème (dess. 290, 291). — Les gaufres que je vais décrire, méritent toute l'attention des cuisinières ; ce sont les meilleures que je


Fig. 290.

connaisse; pour les préparer, il faut disposer d'un gaufrier en fer, incrusté dans le genre que le dessin représente. Le gaufrier doit être graissé avec un morceau de lard, sans sel, et chauffé à feu très-doux, une demi-heure avant de cuire les gaufres.

Mettez 175 grammes (un quart) de beurre dans une terrine chaude; quand il est à peu près fondu, travaillez-le avec une cuiller en bois, jusqu'à ce qu'il soit bien lié et crémeux; incorporez alors 6 jaunes d'œuf, peu à peu, sans cesser de le travailler. Quand l'appareil est bien mousseux, ajoutez 6 blancs fouettés, en même temps que 150 grammes de farine tamisée, et séchée; en dernier lieu, ajoutez 8 à 10 cuillerées de crème fouettée (chantilly), mêlée avec une cuillerée de sucre à l'orange ou à la vanille.

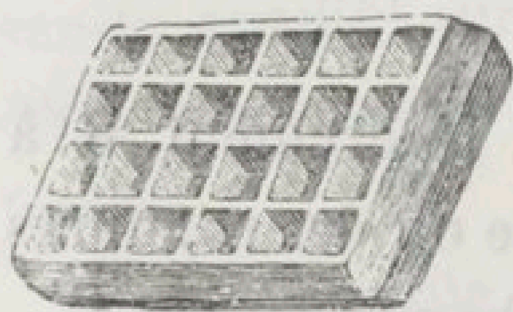


Fig. 291.

Chauffez le gaufrier à un feu clair, en l'appuyant sur un trépied, afin de pouvoir le retourner plus facilement; ouvrez-le, graissez-le légèrement, et mettez sur le côté inférieur du fer, la valeur de 2 cuillerées d'appareil. Fermez le gaufrier, cuisez la gaufre pendant 5 à 6 minutes, en retournant le fer : les gaufres cuites doivent être légères et de belle couleur; saupoudrez-les avec du sucre parfumé. — Le dessin 290 représente la gaufre cuite.

1020. Beignets soufflés. — Mettez 3 décilitres d'eau dans une casserole; ajoutez un grain de sel, une pincée de sucre, un morceau de beurre, un morceau de zeste. Au premier bouillon, retirez sur le côté, et incorporez au liquide 125 grammes de farine; liez bien la pâte, sans faire de grumeaux, puis desséchez-la sur feu pendant quelques minutes, en la travaillant, sans la quitter; versez-la ensuite dans une autre casserole, et 2 minutes après, incorporez-lui 4 œufs entiers, l'un après l'autre et à distance, sans cesser de travailler la pâte ; retirez le zeste. Avec une cuiller à café, prenez une petite partie de pâte, puis poussez-la avec le doigt, de façon à lui donner la forme ronde et la faire tomber dans une poêle de friture à peine chaude ; à mesure que les beignets grossissent, rapprochez la poêle du feu ; quand ils sont légers et de belle couleur, égouttez-les, saupoudrez-les avec du sucre fin et dressez-les sur une serviette. — Les beignets soufflés doivent être mangés bien chauds.

1021. Couronne en brioches (dess. 292). — Voici les proportions de la pâte à brioche : 500 grammes de farine, 250 à 300 grammes de beurre,

6 œufs, 15 à 16 grammes (demi-once) de levûre, une pincée de sel, 2 pincées de sucre.

Délayez la levûre avec un demi-verre d'eau tiède ; avec ce liquide et le quart de la farine, préparez un levain un peu ferme ; mettez-le dans une

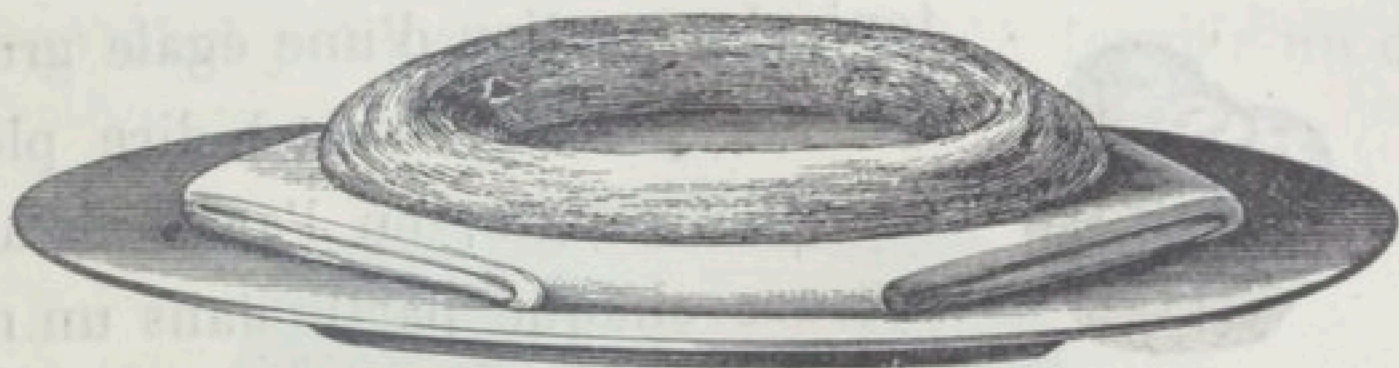


Fig. 292.

casserole, humectée au fond avec un peu d'eau tiède ; couvrez et faites lever à l'étuve.

D'autre part, tamisez le restant de la farine sur la table ; faites la fontaine ; dans le centre, placez le sel, le sucre, 2 cuillerées d'eau, le beurre, 3 œufs ; préparez la pâte, en incorporant peu à peu le beurre, les œufs et la farine ; travaillez fortement avec les mains, pendant 12 minutes, en incorporant à mesure le restant des œufs : la pâte doit être molle et lisse. Ajoutez alors le levain, et travaillez encore la pâte pendant 10 minutes ; prenez-la alors avec les mains, en la coupant par petites parties, déposez-la dans une terrine ; couvrez-la, et laissez-la lever à température de la cuisine ; quand son volume a augmenté à peu près du double, renversez-la sur la table farinée, battez-la avec les mains, en la ployant plusieurs fois, remettez-la ensuite dans la terrine ; 4 heures après, rompez-la de nouveau, et tenez-la dans un endroit frais ou sur glace, pendant une heure.

Quand la pâte est raffermie, formez-en une boule, sur la table farinée, placez-la sur un plafond, puis aplatissez-la et traversez-la sur le centre avec la main, en l'écartant peu à peu ; formez la couronne aussi régulièrement que possible (voir dess. 292).

Avec cette quantité de pâte, on peut obtenir 2 ou 3 couronnes. Laissez reposer la pâte pendant 10 minutes ; dorez, cuisez à bon four pendant 25 à 30 minutes ; quand elle est froide, dressez-la sur une serviette.

1022. Petites brioches (dess. 293, 294). — La pâte des petites brioches, est la même que celle des grosses brioches ou des couronnes.

Pour préparer ces brioches, prenez la pâte quand elle a été rompue et qu'elle est bien refroidie (voir art. 1021) : divisez-la, roulez-la en boudins de l'épaisseur de 3 centimètres ; divisez ceux-ci sur le travers, de façon à obtenir des parties d'une égale grosseur ; moulez ces parties, c'est-à-dire ployez la pâte avec les doigts, en l'arrondissant. Placez à mesure chaque partie dans un moule à brioche, beurré, en observant que le côté plissé de la pâte se trouve en bas. Faites un trou sur le centre de la pâte, avec un doigt humide, et dans ce trou introduisez une autre petite partie de pâte moulée de forme allongée et pointue d'un côté : c'est ce qu'on appelle la tête de la brioche. Dorez la pâte en dessus, et cuisez les brioches à four chaud, pendant 20 minutes.



Fig. 293.

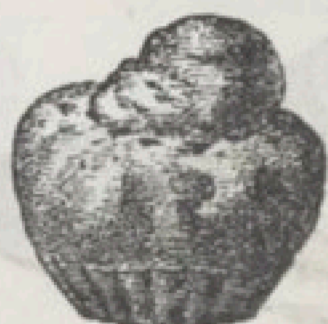


Fig. 294.

1023. Roussettes. — Mettez 200 grammes de farine sur la table, faites un creux sur le centre, en l'écartant ; dans ce creux, déposez un grain de sel, 3 œufs, 2 cuillerées de sucre, 4 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger. Broyez les œufs avec la main, incorporez la farine, et formez une pâte de même consistance que celle à nouilles ; laissez-la reposer 10 minutes, puis tourrez-la comme on tourre le feuilletage, à 4 ou 5 tours ; abaissez-la ensuite, et divisez-la avec des coupe-pâte de diverses façons ou bien découpez sur sa surface, avec la pointe d'un petit couteau, des petits sujets imitant des poissons, des bonshommes, des fleurs, etc. Plongez la pâte qui est coupée dans la friture chaude, cuisez de belle couleur ; en sortant les gâteaux, faites-les bien égoutter, arrosez avec quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger, saupoudrez-les avec du sucre en poudre, et servez-les.

1024. Tourte aux confitures (dess. 295). — Prenez 600 grammes de feuilletage au beurre, tourré à 6 tours ; abaissez-le en l'allongeant de l'épaisseur d'un bon centimètre ; faites reposer la pâte pendant 10 minutes, puis coupez sur son épaisseur une bande de 3 centimètres de large sur 75 centimètres de long. Rassemblez les rognures de la pâte, divisez-les en deux

parties, abaissez et formez deux abaisses rondes, l'une un peu plus épaisse que l'autre; étalez la plus épaisse sur une plaque ronde, humectez les bords, et masquez le centre avec une couche de marmelade d'abricots consistante.

Ployez la deuxième abaisse en quatre, ciselez-la en la coupant de part en part avec la lame d'un petit couteau, de façon à former un dessin quel-

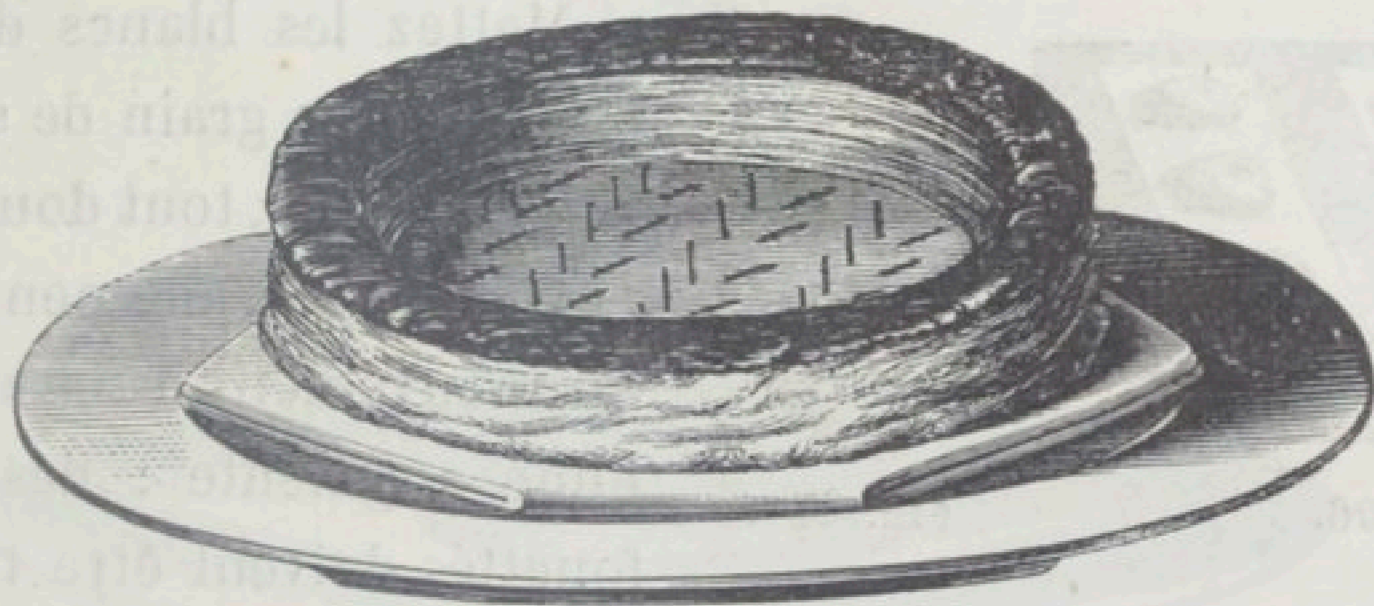


Fig. 295.

conque ; déployez ensuite cette abaisse sur la marmelade, en couvrant exactement la première abaisse. Appuyez la pâte tout autour, humectez-la, coupez-la sur les bords, et appliquez la bande en feuilletage sur la partie humectée, en soudant les deux bouts. Dorez cette bande, et poussez la tourte à four modéré ; 4 à 5 minutes avant de la retirer, saupoudrez-la avec du sucre fin, faites glacer de belle couleur ; laissez refroidir, et dressez sur une serviette pliée.

1025. Tourte aux fruits. — Avec 175 grammes de pâte brisée, faites une abaisse ronde, étalez-la sur une tourtière ; coupez les bords de cette abaisse, humectez-la tout autour et appliquez sur les parties humides, une bande en feuilletage, ayant 3 à 4 centimètres de large (voir dess. 295); soudez bien cette bande, dorez-la en dessus ; piquez la surface de l'abaisse en pâte brisée, afin qu'elle ne gonfle pas à la cuisson. Cuisez la tourte à four chaud, sans excès; 5 minutes avant de la retirer, saupoudrez la bande avec du sucre fin, faites-la glacer. Laissez refroidir la tourte avant de la garnir avec les fruits.

Ces tourtes peuvent être garnies avec une macédoine de fruits printa-

niers, cuits comme pour compotes, dressés avec goût, et masqués au dernier moment, avec un sirop épais, parfumé. On peut simplement garnir ces tourtes avec des pêches, des abricots, des cerises ou des reines-claudes.

1026. Meringues à la crème (dess. 296, 297). — On prépare l'appareil à meringue avec 12 blancs d'œuf pour 500 grammes de sucre en poudre.

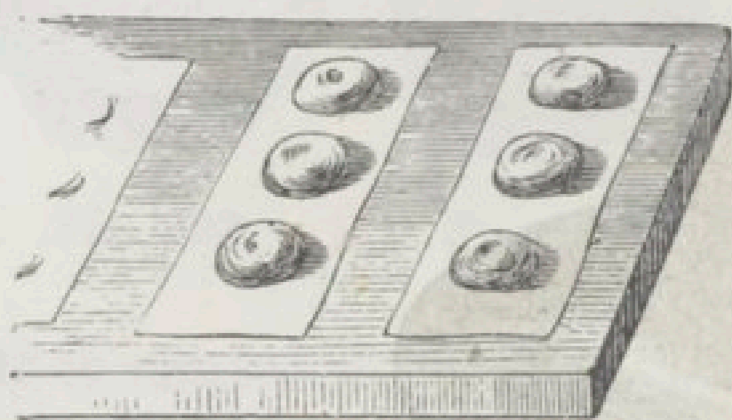


Fig. 296.

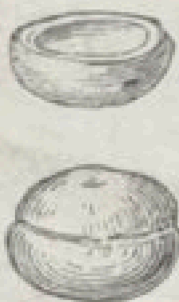


Fig. 297.

Mettez les blancs dans une bassine avec un grain de sel, battez-les avec un fouet, tout doucement, pour commencer ; augmentez la vitesse du mouvement à mesure que le volume augmente : des blancs bien fouettés doivent être très-fermes et lisses ; mêlez-leur alors le sucre peu à peu, à l'aide d'une cuiller en bois.

Introduisez une partie de l'appareil dans une poche à douille (voir dess. 277), poussez-le de forme ronde sur des bandes de papier. Saupoudrez les meringues avec du sucre ; appuyez légèrement sur le centre, afin d'effacer la pointe laissée par la douille. Rangez ces bandes de papier sur des planches mouillées, cuisez les meringues à four tombé, c'est-à-dire très-doux : elles doivent être de belle couleur jaune. En les sortant du four, détachez-les du papier; puis, à l'aide d'une cuiller à café, retirez les parties molles de chaque meringue ; rangez à mesure celles-ci sur une plaque, en les appuyant du côté jaune ; faites-les sécher à l'étuve bien chaude pendant 12 heures : une meringue trop fraîche n'est pas agréable à manger.

Quand on veut servir les meringues, laissez-les refroidir, emplissez-les avec de la bonne crème fouettée, sucrée et parfumée; puis accouplez-les de deux en deux (voir dess. 297); dressez en buisson sur une serviette.

1027. Cannelons aux confitures. — J'ai décrit plus haut la méthode pour préparer les cannelons (voir art. 765) ; mais quand ils sont destinés à être servis comme entremets, il faut, quelques minutes avant de les retirer du four, les saupoudrer avec du sucre en poudre, afin de les glacer; quand

ils sont froids, emplissez-les, soit avec de la gelée de pommes, de groseilles ou de coings, soit avec une marmelade de fruits, soit enfin avec une crème quelconque chaude ou froide ; dressez en pyramide sur un plat.

1028. Corbeille en nougat, à la crème (dess. 298). — Pour préparer cet



Fig. 298.

entremets, il faut disposer d'un moule à corbeille s'ouvrant en deux ou trois parties, l'huiler à l'aide d'un pinceau.

Mondez 250 grammes d'amandes (voir art. 108) ; essuyez-les, émincez-les sur le travers, faites-les sécher à l'étuve douce pendant 24 heures.

Mettez 180 grammes de sucre dans un poêlon, avec le jus de 2 citrons, placez-le sur feu doux ; tournez avec une cuiller en bois, jusqu'à ce qu'il soit fondu et de couleur jaune, légèrement foncée ; mêlez-lui alors les amandes bien chaudes ; retirez-le du feu, quand les amandes et le sucre ne forment qu'un corps.

Mettez une partie de l'appareil sur une plaque huilée, abaissez-la mince avec la lame d'un couteau, puis appliquez-la contre les surfaces intérieures du moule à corbeille : pour cette opération il faut être deux personnes, car il est nécessaire que le nougat soit moulé pendant qu'il est bien chaud.

Rognez le nougat excédant les bords du moule, et dès qu'il est bien refroidi, démoulez la corbeille ; ornez-la avec 2 anneaux, en nougat ou en sucre, puis emplissez-la avec de la crème fouettée, à la vanille, mêlée avec des fraises fraîches. Dressez la corbeille sur une serviette.

La crème peut être remplacée par une glace ou plombière.

1029. Gauffres légères. — Travaillez dans une terrine 220 grammes (5 onces) de beurre à moitié fondu, en lui mêlant, peu à peu, 6 jaunes d'œuf; quand l'appareil est mousseux, ajoutez 220 grammes de farine, un grain de sel, une pincée de sucre; délayez-le alors avec le quart d'une once de levûre, étendue avec un verre d'eau tiède ou du lait; couvrez la terrine, tenez-la à température douce. Quand la pâte est levée, laissez-la refroidir, et incorporez-lui 4 ou 5 blancs d'œuf fouettés.

Chauffez un gaufrier creux, beurrez-le au pinceau avec du beurre clarifié; mettez alors une cuillerée de pâte sur un côté seulement du gaufrier; fermez-le, et cuisez la gaufre à feu doux, en retournant le fer; quand elle est sèche et de belle couleur, sortez-la, saupoudrez-la avec du sucre fin à la vanille.

1030. Fanchonnettes. — Avec des rognures de feuilletage ou de la pâte brisée, foncez une douzaine de moules à tartelettes; emplissez-les avec une crème frangipane (voir art. 106), cuisez à four doux.

Quand les tartelettes sont refroidies, masquez-les en dessus avec une couche de marmelade de prunes ou d'abricots, puis avec de la meringue, en formant le dôme; décorez celui-ci, également avec de la meringue poussée au cornet (voir art. 1026); saupoudrez avec du sucre fin, faites-la sécher à four très-doux, en la colorant légèrement; laissez-la refroidir, puis ornez-la avec de la gelée de pommes ou de groseilles.

1031. Puits-d'amour aux confitures. —Avec de la pâte feuilletée, préparez une quinzaine de petits vol-au-vent (voir art. 347); en les sortant du four, appuyez avec le doigt la partie centrale, afin de former un creux.

Quand les vol-au-vent sont refroidis, masquez-en le dessus avec un peu de meringue, et appuyez-les de ce côté, sur des pistaches hachées. Faites sécher la meringue à l'étuve, puis emplissez le vide des vol-au-vent, soit avec des cerises en confiture, soit avec de la marmelade d'abricots, soit enfin avec de la gelée de groseilles ou toute autre.

1032. Biscuits de Rheims à la crème et au kirsch. — Placez une douzaine de biscuits de Rheims dans un plat creux, arrosez-les avec du bon

kirsch afin de les imbiber intérieurement ; masquez-les alors avec une crème anglaise au kirsch ou au citron, froide, préparée dans les conditions prescrites art. 960 ; servez immédiatement.

1033. Gâteaux Condé (dess. 299, 300). — Mêlez dans une terrine 4 cuillerées d'amandes hachées, avec une égale quantité de sucre en poudre ; délayez-les peu à peu avec du blanc d'œuf, de façon à obtenir une pâte coulante.

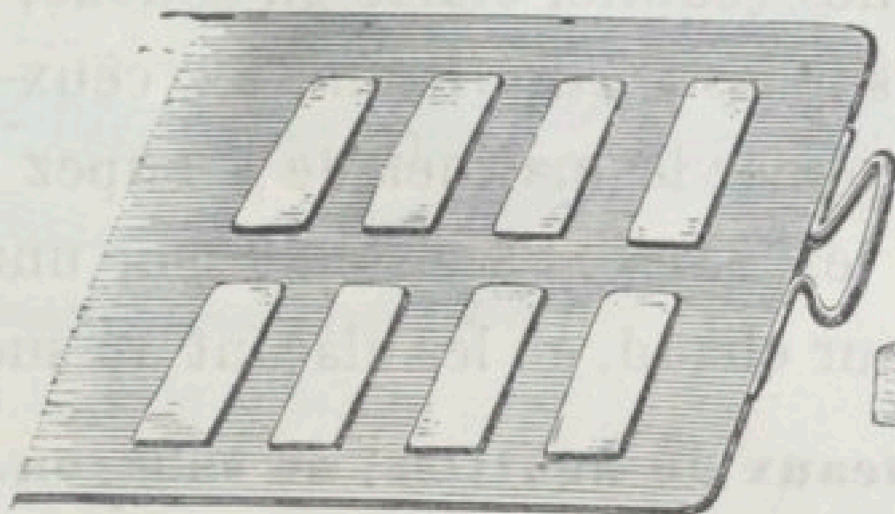


Fig. 299.

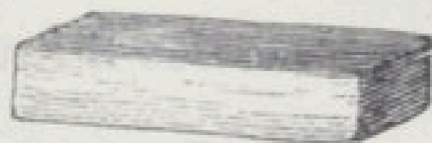


Fig. 300.

Abaissez des rognures de feuilletage en bande de forme longue, ayant 7 à 8 centimètres de largeur ; masquez la surface de cette bande avec l'appareil aux amandes, puis coupez-la droite sur les côtés, et coupez transversalement les gâteaux de la largeur de 3 centimètres ; enlevez-les à mesure à l'aide de la lame du couteau, et rangez à distance sur une plaque ; saupoudrez avec du sucre fin, cuisez à four doux ; quand ils sont froids, dressez-les. — Le dessin 300 représente le gâteau cuit.

1034. Polonais en feuilletage. — A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez en bande mince du feuilletage à 6 tours ; distribuez la pâte en carrés de 7 à 8 centimètres, humectez légèrement le dessus avec le pinceau, repliez sur le centre les quatre coins du carré, dorez, cuisez à four chaud, et glacez les gâteaux au sucre avant de les retirer ; ornez-les avec de la gelée blanche ou rouge.

1035. Biscuits génois. — Mettez 8 œufs entiers dans la balance ; pesez le même poids de sucre, autant de beurre, autant de farine et autant d'amandes. — Travaillez le sucre et les œufs dans une terrine, avec une cuiller en bois ; quand l'appareil est mousseux, ajoutez un grain de sel, la farine et une pincée de fécule ; puis les amandes pilées et le beurre ; ajoutez enfin 4 cuillerées de cognac. Cuisez l'appareil dans des petits moules beurrés et farinés, ou sur une plaque également farinée et beurrée ; en ce dernier cas, quand le gâteau est cuit, coupez-le en forme de carrés longs ou de losanges.

Ces gâteaux peuvent être servis au naturel ou bien masqués avec une légère couche de marmelade, puis glacés au rhum, au kirsch, au marasquin, au chocolat ou simplement avec une glace à l'orange ou au citron.

1036. Porte-manteaux. — Prenez du feuilletage à 6 tours; abaissez-le mince, divisez-le en larges bandes; masquez celles-ci avec de la marmelade de pommes réduite, étalée en couche, mais en observant de laisser un petit espace sur les bords. Humectez ceux-ci, roulez ensuite l'abaisse, de façon à envelopper la marmelade; coupez la pâte, appuyez-en les deux bouts; posez les gâteaux à distance sur une plaque humectée; dorez-les, cuisez-les à four chaud, en les glaçant au sucre.

1037. Gâteaux de nouilles, au sabayon. — Ciselez 5 à 600 grammes de pâte à nouilles, plongez-les dans 5 à 6 verres de lait en ébullition; ajoutez une poignée de sucre et 175 grammes de beurre; 3 minutes après, retirez les nouilles sur le côté du feu, faites-les mijoter jusqu'à ce que le lait soit absorbé, puis retirez-les et laissez à moitié refroidir; mêlez-leur alors 7 à 8 jaunes d'œuf. Versez l'appareil sur un plafond beurré, en lui donnant l'épaisseur d'un centimètre ; lissez-le avec la lame d'un couteau ; poussez à four modéré. Quand il a pris consistance, renversez-le sur un autre plafond, cuisez encore 10 minutes; retirez-le, saupoudrez avec du sucre en poudre, puis, divisez-le en ronds ou en carrés longs. Dressez ces gâteaux en couronne sur un plat, servez avec un sabayon au vin blanc (art. 1040). — Ces gâteaux peuvent être meringués.

1038. Gâteaux aux pommes. — Abaissez 300 grammes de pâte brisée, mince, et en abaisse carrée; étalez la pâte sur une plaque, coupez-la droite sur les côtés; pincez les bords, avec les doigts, de façon à former un petit rebord; saupoudrez la surface avec du sucre.

Coupez quelques bonnes pommes, chacune en deux parties; pelez-les, supprimez-en le cœur, émincez-les en tranches; placez celles-ci sur l'abaisse en pâte, par rangs, en les posant un peu à cheval, c'est-à-dire, l'une sur l'autre; saupoudrez les pommes avec du sucre fin, cuisez à four modéré, pendant 35 minutes. Quand la pâte est à peu près refroidie, coupez les gâteaux en forme de carrés longs; saupoudrez avec du sucre.

1039. Flan de pommes (dess. 301). — Avec de la pâte brisée douce

(art. 54), foncez un cercle à flanc disposé sur une tourtière ; pincez-le sur le haut, tout autour; piquez la pâte au fond avec la pointe d'une aiguille à brider, puis masquez-la avec une mince couche de marmelade d'abri-

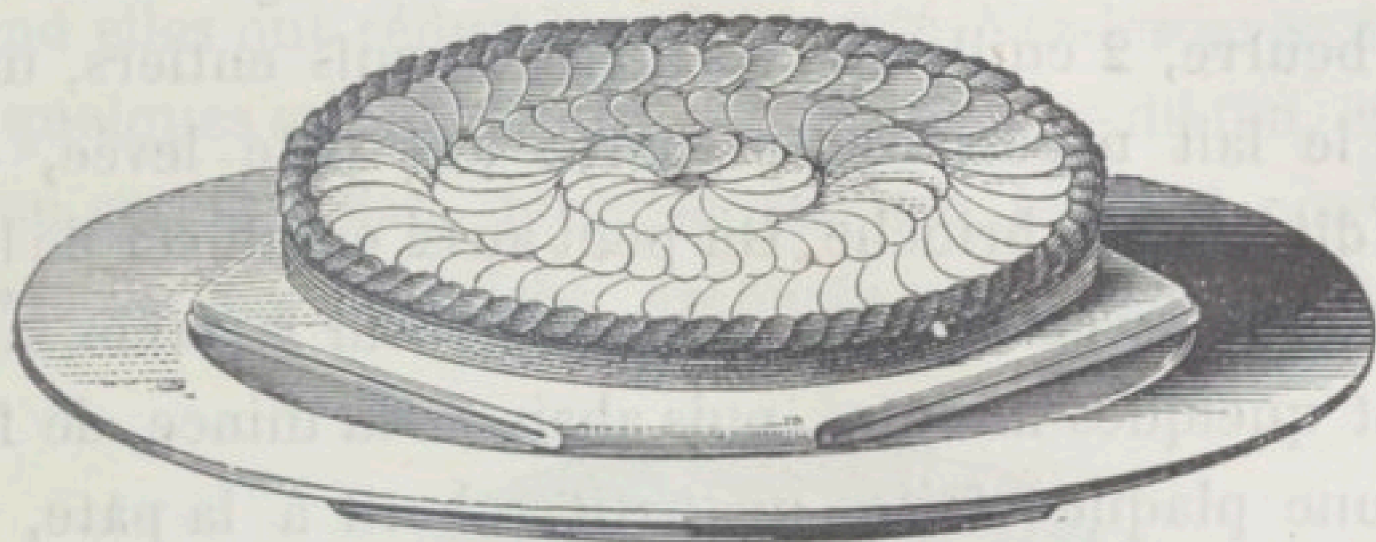


Fig. 301.

cots ; sur celle-ci, rangez en couronne et à cheval, des quartiers de pommes de calville crues, minces et larges ; saupoudrez de sucre, et cuisez à four modéré. En sortant le flan du four, humectez les pommes avec un pinceau trempé dans de la marmelade d'abricots, légère ; laissez refroidir et dressez sur serviette pliée.

1040. Gâteaux d'Artois (dess. 302, 303). — Avec la moitié de 250 à 300 grammes de rognures de feuilletage, formez une abaisse de forme longue, ayant 8 à 9 centimètres de large ; masquez-en la surface, soit avec une crème frangipane parfumée, soit avec de la marmelade bien réduite : pommes, prunes, abricots ; ayez soin de laisser un petit espace libre tout autour de l'abaisse, et d'humecter cette pâte.

Abaissez le restant de la pâte, de même dimension que la première, et avec elle, couvrez la couche de crème ou de marmelade. Appuyez la pâte sur les bords, coupez-la droite ; dorez la surface, puis, avec la pointe d'un petit couteau, tracez les divisions des petits gâteaux, sans les couper, rayez ensuite chaque gâteau (voir dessin 302).

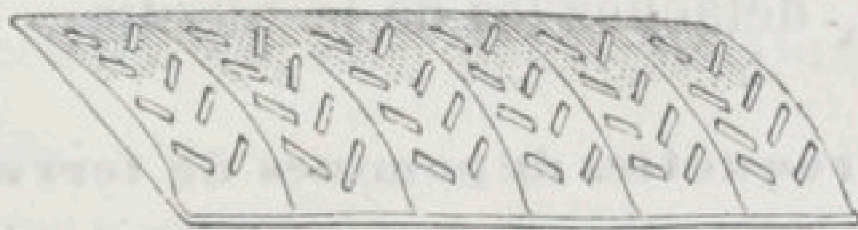


Fig. 302.



Fig. 303.

Cuisez les d'artois à four doux, afin que l'abaisse inférieure ait le temps de sécher ; 5 minutes avant de les sortir, saupoudrez avec du sucre en poudre, et faites glacer de belle couleur. Quand la pâte est refroidie, divisez

transversalement l'abaisse, en suivant les divisions tracées; le dessin 303 représente le d'artois cuit et coupé.

1041. Gâteaux de prunes noires. — Avec 350 grammes de farine, 100 grammes de beurre, 2 cuillerées de sucre, 3 œufs entiers, une demi-once de levûre et le lait nécessaire, préparez une pâte levée, en procédant comme il est dit pour la brioche. On peut aussi employer de la pâte à pain.

Quand la pâte est levée à point, renversez-la sur la table farinée; travaillez-la pendant quelques minutes, puis abaissez-la mince, de forme carrée ; étalez-la sur une plaque ; faites un petit rebord à la pâte, tenez-la ainsi pendant 20 minutes; beurrez alors la surface, et saupoudrez celle-ci avec une poignée d'amandes amères, hachées, mêlées avec une pincée de poudre de cannelle ; masquez avec des prunes noires, coupées en deux, en les appuyant du côté de la peau en les posant un peu à cheval ; saupoudrez avec du sucre, et poussez à four modéré ; cuisez le gâteau pendant 20 à 25 minutes; en le sortant, saupoudrez encore avec du sucre, laissez refroidir et divisez en moyens carrés longs.

1042. Bourbons-Condés. — Abaissez des rognures de feuilletage; masquez la surface de l'abaisse avec une couche de marmelade de reines-claudes ; masquez celle-ci avec un appareil composé avec autant d'amandes hachées que de sucre, lié avec un peu de blanc d'œuf (voir art. 1033). Saupoudrez cet appareil avec du sucre fin; distribuez alors l'abaisse en petits gâteaux, forme de carré long, rangez-les à distance sur une plaque, en les enlevant avec la lame d'un large couteau ; cuisez à four doux ; en les sortant, détachez-les de la plaque.

1043. Croquettes de pommes de terre à la vanille. — Cuisez au four ou sous les cendres chaudes, une douzaine de grosses pommes de terre farineuses ; retirez-en toute la pulpe, passez-la au tamis, mettez-la dans une terrine, et mêlez-lui, à l'aide d'une cuiller, 125 grammes de beurre, 100 grammes de sucre en poudre à la vanille, un grain de sel, 7 à 8 jaunes d'œuf. Divisez l'appareil en parties égales ; roulez-les en forme de bouchon sur la table farinée, puis trempez-les dans des œufs battus et roulez-les dans la panure fraîche ; faites-les frire et roulez-les dans du sucre vanillé.

1044. Flan grillé (dess. 304). — Pelez et émincez quelques bonnes pommes; mettez-les dans une casserole plate avec du beurre et du sucre, un morceau de vanille; sautez-les vivement, de façon à les cuire sans les briser; quand elles ont réduit leur humidité, liez-les avec de la marmelade d'abricots; quelques minutes après, retirez-les hors du feu, enlevez la vanille.

Beurrez un cercle à flan, posez-le sur un plafond couvert de papier; foncez-le avec de la pâte brisée, préparée avec trois quarts de beurre par

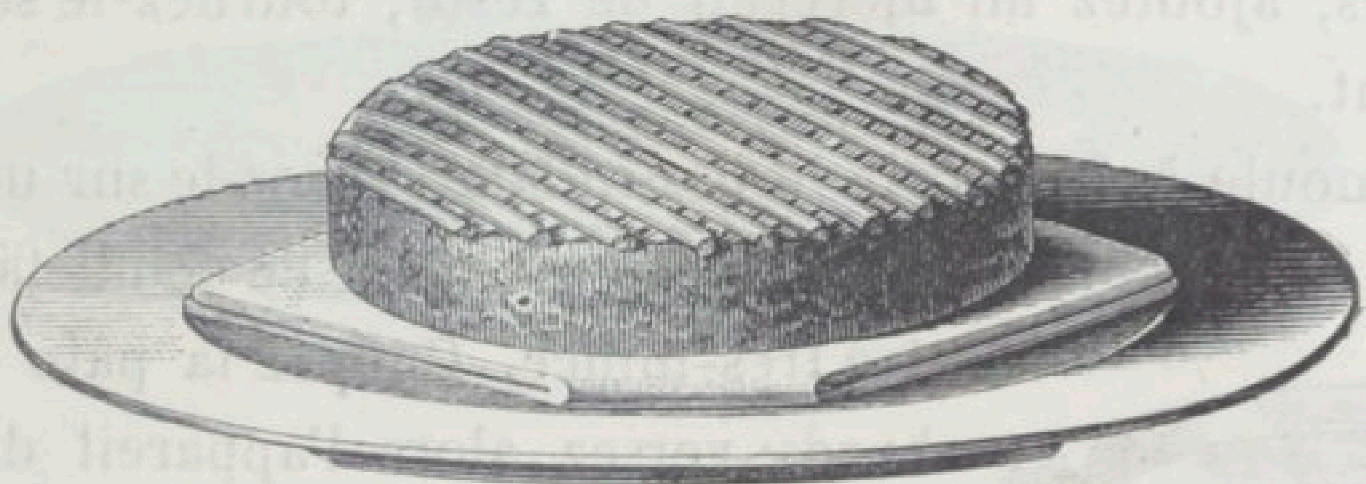


Fig. 304.

livre de farine, 3 jaunes d'œuf, 4 cuillerées de sucre en poudre, un grain de sel, un peu d'eau.

Piquez la pâte au fond, emplissez la caisse avec les pommes; elles doivent arriver jusqu'à niveau de la pâte; masquez-les en dessus, d'abord avec une couche de marmelade d'abricots, puis avec des cordons de pâte, posés à petite distance l'un de l'autre, soudés des deux bouts sur les bords de la caisse, en les croisant, de façon à imiter un grillage.

Dorez la pâte en dessus, et cuisez le flan à four modéré, de façon à bien atteindre la pâte, point essentiel. Quelques secondes avant de le sortir du four, saupoudrez-le avec du sucre fin, et faites-le glacer. Quand il est froid, dressez-le sur une serviette pliée.

L'émincé de pommes peut être remplacé par une marmelade de pommes ou de tout autre fruit, parfumée et réduite à point.

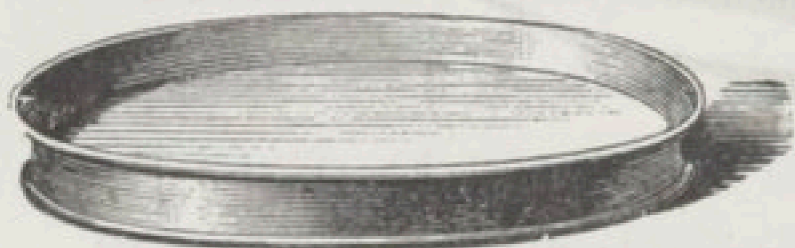
1045. Flan de crème à la ménagère. — Mêlez dans une terrine 150 grammes de sucre, une cuillerée de farine; ajoutez, l'un après l'autre, 4 à 5 œufs entiers. Délayez l'appareil avec 2 verres de lait cru; passez-le au tamis, ajoutez un morceau de zeste, tournez sur feu, 2 minutes seulement.

Beurrez un moule à flan, foncez-le avec des rognures de feuilletage: elle

doit être mince. Versez l'appareil dans le flan, après avoir retiré le zeste; cuisez à four très-doux pendant 45 minutes. Aussitôt que l'appareil commence à se raffermir, couvrez-le avec du papier; en le sortant, saupoudrez-le avec du sucre. Retirez le moule et servez.

1046. Flan de crème à la ménagère (dess. 305) — Mettez dans une terrine, 160 grammes de sucre et une pincée de farine; ajoutez 4 à 5 œufs entiers, l'un après l'autre. Délayez l'appareil avec 5 décilitres de lait, cru; passez au tamis, ajoutez un morceau de zeste; tournez-le sur feu, 2 minutes seulement.

Beurrez un moule à flan (voir le dessin 305), posez-le sur une tourtière, foncez avec de la pâte brisée fine, ou des rognures de feuilletage : elle doit être très-mince. Coupez la pâte à niveau des bords; versez alors l'appareil dans le flan, après avoir retiré le zeste; cuisez à four très-doux pendant 45 minutes. Aussitôt que l'appareil commence à se raffermir, couvrez-le avec du papier; en le sortant, saupoudrez avec du sucre. Retirez-le moule, dressez le flan sur un plat.


Fig. 305.

1047. Flan de crème. — Foncez un cercle à flan avec de la pâte brisée et sucrée (voir article 54); piquez la pâte au fond avec la pointe d'un petit couteau. Emplissez alors la caisse avec une crème frangipane (voir article 1059) froide, parfumée à la vanille; lissez la surface, et sur celle-ci, disposez en croix des petites bandes de pâte d'un tiers de centimètre de large, dont le bout est légèrement humecté avec de la dorure; soudez ces bandes contre les bords de la caisse, en les appuyant; puis, pincez les bords de la caisse avec les mains ou avec la pince à pâtisserie; dorez légèrement, et cuisez à four modéré; quelques minutes avant de sortir le flan du four, saupoudrez-le avec du sucre fin, et faites glacer de belle couleur; quand il est froid, dressez-le sur une serviette pliée.

1048. Croustade de crème à l'eau de fleurs d'oranger (dess. 306). — Avec de la pâte fine ou rognures de feuilletage, foncez un moule à brioche, en fer-blanc, cannelé, ayant 20 centimètres de diamètre à l'ouverture; piquez la pâte au fond et contre les parois.

Mettez dans une terrine demi-litre de crème crue ; mêlez-lui 160 grammes de sucre en poudre, un grain de sel, 30 grammes de farine, 4 œufs entiers et 2 jaunes; fouettez l'appareil, et passez au tamis, ajoutez alors 4 à 5 cuillerées de beurre fondu et 3 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger ; versez

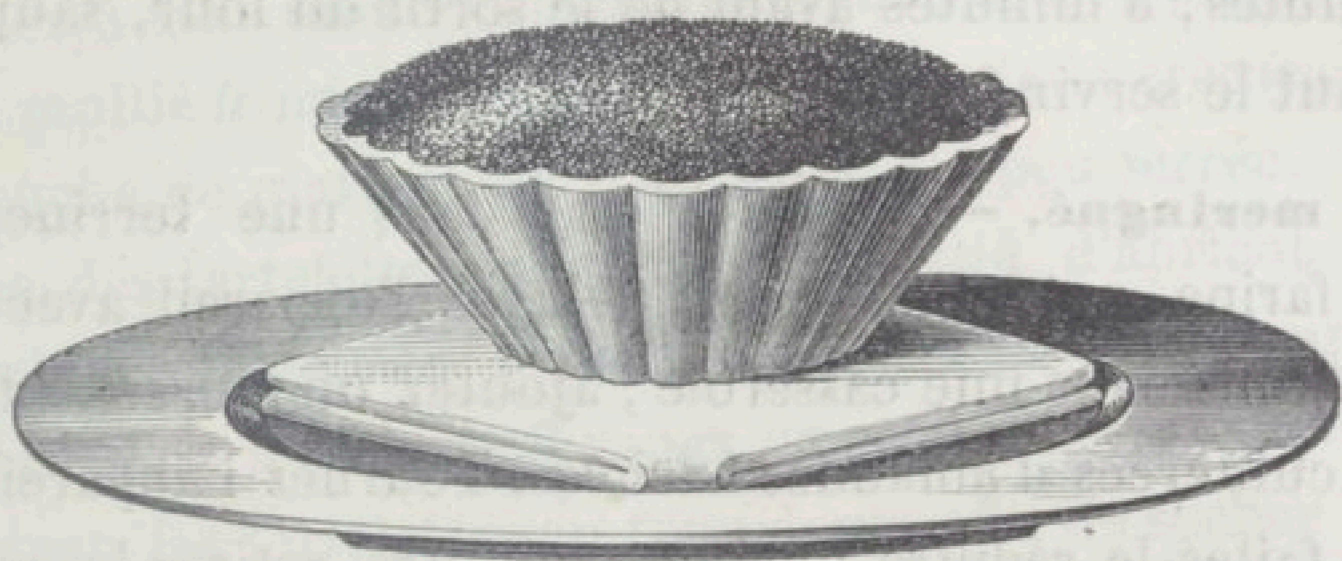


Fig. 306.

liquide dans le vide du moule foncé, posez celui-ci sur un plafond et poussez à four doux: cuisez 25 minutes; puis retirez-le et masquez le dessus avec une couche d'amandes hachées mêlées avec du sucre; cuisez encore 25 à 30 minutes; laissez refroidir la croustade avant de la démouler; dressez sur une serviette. — A défaut de moule à brioche, employez un moule à flan, de haute forme, ou un moule à pâté-chaud.

1049. Gâteau d'amandes (dess. 307). — Pilez un quart d'amandes mondées, un quart de sucre, un brin de zeste, en ajoutant peu à peu un blanc

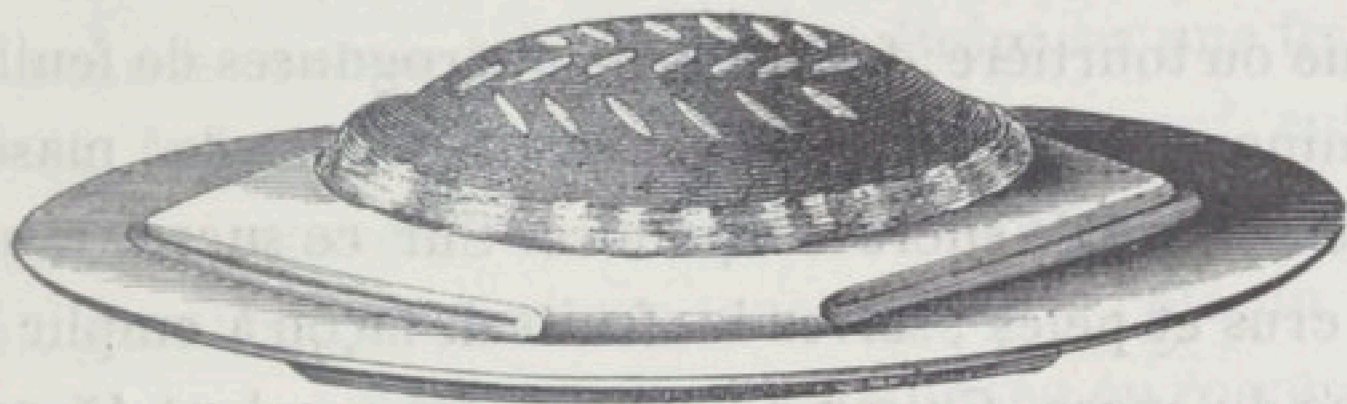


Fig. 307.

d'œuf; quand l'appareil est converti en pâte, mêlez-lui un quart de beurre fin, 2 œufs entiers, 4 cuillerées de crème crue, et 2 cuillerées de rhum, un grain de sel; passez au tamis.

Prenez trois quarts de pâte feuilletée, à 8 tours; divisez-la en deux parties; abaissez celles-ci de forme ronde. Étalez une de ces abaisses sur une tourtière ou un plafond; sur cette abaisse, étalez l'appareil aux amandes;

il doit arriver à un centimètre et demi des bords de la pâte; humectez l'espace resté libre. Couvrez l'appareil et la pâte avec la deuxième abaisse ; appuyez le tour ; coupez-la régulièrement; dorez la surface, puis rayez-la avec la pointe d'un couteau (voir le dess. 307). Cuisez le gâteau à four modéré, pendant 40 minutes; 5 minutes avant de le sortir du four, saupoudrez avec du sucre : il faut le servir froid.

1050. Flan meringué. — Cassez 4 œufs dans une terrine, mêlez-leur 4 cuillerées de farine, autant de sucre; délayez l'appareil avec 2 verres de lait, passez au tamis dans une casserole ; ajoutez un morceau de beurre, un grain de sel, 2 cuillerées d'amandes hachées. Tournez l'appareil sur le feu, afin de le lier; faites-le réduire quelques minutes, retirez-le, puis mêlez-lui 100 grammes de beurre et une cuillerée de sucre au citron.

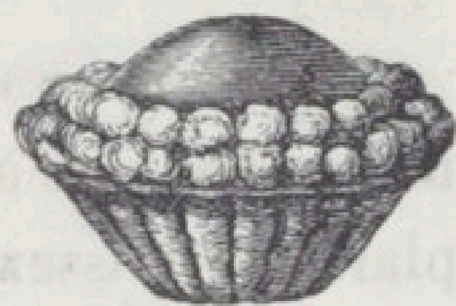
Beurrez un cercle à flan (voir le dessin 305), placez-le sur un petit plafond, foncez-le avec de la pâte brisée, mince; coupez la pâte à niveau des bords, et versez dans le vide l'appareil à la crème, refroidi. Cuisez le flan à four doux, pendant 35 minutes ; quand il est démoulé et froid, masquez avec une couche de marmelade, puis masquez celle-ci avec une glace au rhum ou bien avec une couche de meringue (voir art. 1026); en ce dernier cas, décorez la surface au cornet, et faites légèrement colorer la meringue à four très-doux.

1051. Flan d'abricots. — Beurrez un cercle à flan, uni ou cannelé, placez-le sur une plaque ou tourtière; foncez avec des rognures de feuilletage ou de la pâte brisée mince; coupez la pâte à niveau des bords; masquez le fond avec une mince couche de sucre en poudre. Sur ce sucre, rangez des moitiés d'abricots crus et pelés ; serrez les fruits de façon à emplir bien le vide; saupoudrez avec du sucre. Cuisez à four modéré pendant 45 minutes; servez-le froid.

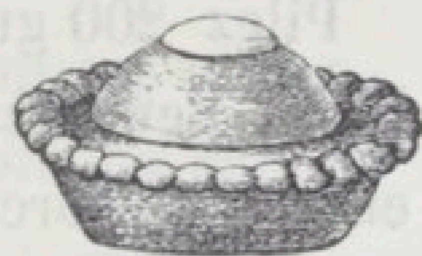
1052. Flan de cerises. — Supprimez les queues et noyaux à 5 ou 600 grammes de cerises aigres, pas trop mûres. Foncez un cercle à flan, avec de la pâte brisée, mince; coupez cette pâte à niveau du moule; masquez-la au fond avec une légère couche de sucre en poudre, puis rangez les cerises sur le sucre, en les serrant; saupoudrez aussi en dessus. Cuisez le flan à four doux, pendant 35 minutes.

D'après cette méthode, on peut aussi préparer des tartelettes de cerises.

1053. Tartelettes aux abricots, à la crème (dess. 308). — Foncez une douzaine de moules à tartelettes, avec une pâte brisée fine ou rognures de feuilletage; emplissez le vide des moules avec un appareil de crème frangipane. Rangez les tartelettes sur une plaque, cuisez à four modéré, pendant 25 minutes; quand elles sont à moitié froides, masquez la surface de la crème avec une couche de marmelade d'abricots un peu serrée. Sur chacune des tartelettes, placez une moitié d'abricot de belle couleur, pelée, très-légèrement cuite comme pour compote, mais froide; entourez le fruit avec 2 rangs de petites perles en meringue; poussez de nouveau les tartelettes au four doux, afin de sécher la meringue; en les sortant, servez-les.


Fig. 308.

1054. Tartelettes de pêches, au riz (dess. 309). — Foncez une douzaine de moules à tartelette, avec de la pâte brisée fine; emplissez le vide des tartelettes avec une couche de riz à la crème, parfumé; cuisez-les ainsi au four; en les sortant, finissez de les emplir avec du même riz, fini avec de la crème; posez alors sur le haut une moitié de pêche, cuite comme pour compote; nappez-les aussitôt avec leur sirop réduit, et placez sur chacune d'elles une demi-amande de pêche. Dressez les tartelettes sur une serviette.


Fig. 309.

1055. Flan de poires à la crème. — Préparez une frangipane avec 125 grammes de farine, 150 grammes de sucre, un œuf entier, 3 jaunes, un grain de sel, un morceau de zeste ou de vanille, 100 grammes de beurre; elle ne doit pas être trop épaisse; tenez-la sur le côté du feu.

Foncez un cercle à flan avec de la pâte brisée ou rognures de feuilletage; garnissez-le avec une mince couche de crème frangipane, et cuisez le flan à moitié; retirez-le, finissez de l'emplir avec le restant de la crème préparée; sur celle-ci, rangez, les unes à côté des autres, debout, des petites poires entières, cuites en compote, mais rougies; remettez le flan au four, cuisez-le encore un petit quart d'heure, nappez les poires avec leur sirop réduit, et servez ainsi le flan.

Pour obtenir les poires rouges, faites-les blanchir quelques minutes, à l'eau, puis placez-les dans un poêlon à sucre, avec un peu de sirop et quelques gouttes de carmin végétal, limpide. Quand les poires sont cuites, elles doivent être de belle couleur.

1056. Flan de pommes aux amandes. — Faites une abaisse ronde et mince de pâte à levûre ordinaire (art. 1041), étalez-la sur une tourtière ou plafond; plissez les bords tout autour, en les relevant, masquez toute la surface avec une couche de pommes crues, émincées très-fin; saupoudrez cette couche avec un peu de sucre, amandes hachées et raisins de corinthe. Laissez reposer la pâte une demi-heure; saupoudrez encore avec du sucre fin, et cuisez à four modéré.

1057. Tartelette aux amandes. — Foncez une douzaine de moules à tartelettes avec de la pâte sucrée, préparée selon la méthode prescrite, art. 54; coupez la pâte sur les bords des moules, puis masquez le fond avec une couche mince de marmelade.

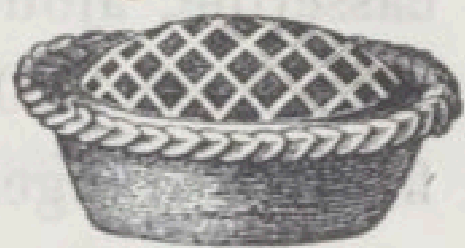
Pilez 200 grammes d'amandes mondées et séchées à l'étuve, en leur mêlant à peu près autant de sucre fin, un demi-bâton de bonne vanille, coupé en petits morceaux, et 6 jaunes d'œuf; retirez l'appareil du mortier, passez-le au tamis, mettez-le dans une terrine, incorporez-lui 8 blancs fouettés. Emplissez aussi les tartelettes, saupoudrez avec du sucre fin, cuisez à four doux pendant 25 à 30 minutes.

1058. Tartelettes à l'orange. — Avec de la pâte sucrée (art. 54), foncez une douzaine de grands moules à tartelettes; masquez-les au fond et autour avec du papier beurré; emplissez avec de la farine ordinaire, et cuisez à four modéré; videz-les ensuite, masquez-les intérieurement avec un peu de marmelade; quelques minutes avant de servir, emplissez les tartelettes avec un sabayon froid, préparé avec le zeste d'une orange frotté sur du sucre, le suc de 3 citrons, un peu de vin blanc, 150 grammes de sucre, une pincée de fécule, 18 jaunes d'œuf et enfin 4 blancs fouettés.

Quand les tartelettes sont garnies, posez sur l'appareil 2 minces tranches d'orange, parées à vif.

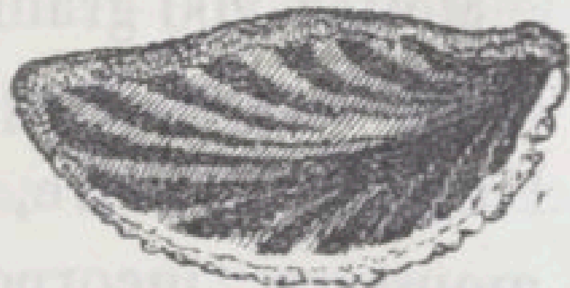
1059. Tartelettes à la frangipane (dess. 310). — Préparez une crème

frangipane dans les conditions suivantes : mettez dans une terrine 6 jaunes d'œuf et un œuf entier; ajoutez 200 grammes de farine, 100 grammes de sucre et un grain de sel; délayez avec 6 décilitres de lait; passez dans une casserole, ajoutez 100 grammes de beurre. Cuisez la crème sur feu doux, sans la quitter, de façon à l'obtenir bien lisse, donnez-lui quelques bouillons, retirez-la, et mêlez-lui 4 cuillerées d'amandes pilées, 100 grammes de beurre cuit à la noisette.


Fig. 310.

Avec de la pâte brisée, douce, foncez une douzaine de moules à tartelettes; emplissez-les avec la crème, lissez celle-ci ; puis, avec de minces cordons de pâte, formez un grillage, en les soudant avec la pâte des bords; pincez ceux-ci, dorez légèrement ; rangez les tartelettes sur une plaque, et cuisez au four doux pendant 25 minutes; un moment avant de les retirer, saupoudrez-les avec du sucre fin, et faites glacer. Laissez refroidir avant de les servir.

1060. Chossons de pommes (dess. 311). — Prenez 600 grammes de rognures de feuilletage ou pâte brisée fine, divisez-la en huit ou dix parties égales; abaissez celles-ci de forme ronde, ayant 10 centimètres de diamètres.


Fig. 311.

D'autre part, émincez une vingtaine de bonnes pommes mettez-les dans une casserole plate avec un morceau de beurre, un morceau de cannelle, et 2 poignées de cassonade ou du sucre en poudre, faites-les sauter vivement, de façon qu'elles cuisent sans se briser, et en réduisant leur humidité; retirez-les alors du feu; enlevez la cannelle, laissez refroidir les pommes, et avec elles, garnissez les abaisses en pâte, sur la moitié de leur largeur seulement, en laissant un petit espace sur les bords; humectez ces bords au pinceau, puis repliez l'abaisse sur elle-même, de façon à couvrir les pommes, en formant une grosse rissole. Appuyez la pâte tout autour, coupez-la, en la cannelant; rangez à mesure les chossons sur une plaque, les uns à côté des autres; dorez et rayez-les, cuisez à four modéré; avant de les sortir, saupoudrez avec du sucre fin. Quand la pâte est sèche, sortez-les, détachez-les de la plaque, et dressez-les.

1061. Tartelettes à la crème. — Avec 2 verres de lait, 100 grammes de beurre, 190 grammes de farine, un grain de sel, préparez une bouillie ; faites-la réduire pendant quelques instants, sans la quitter ; changez-la de casserole, ajoutez alors à l'appareil 150 grammes de beurre, un peu de zeste haché, 100 grammes de sucre, 2 œufs, 2 jaunes, 2 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger. Avec cet appareil, emplissez des moules à tartelettes foncés avec de la pâte fine; placez 2 petites bandes sur l'appareil, en les soudant sur les bords, dorez-les; cuisez les gâteaux à four modéré, glacez-les au sucre, servez-les chaudes sur serviette.

1062. Tartelettes au riz. — Foncez des moules à tartelettes avec de la pâte fine ; mettez un peu de marmelade au fond, et emplissez avec un appareil de riz à la crème, parfumé à l'orange, fini avec quelques jaunes d'œuf; masquez le riz avec un rond de la même pâte, soudez avec celle des bords : cuisez les tartelettes à four modéré. Quand elles sont sorties du four, humectez le dessus au pinceau avec une glace à l'orange.

1063. Tartelettes sableuses. — Foncez des moules à tartelettes avec de la pâte fine ; étalez un peu de marmelade d'abricots au fond.

Mettez 200 grammes de beurre dans une terrine tiède, travaillez-le à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit en pommade ; alors ajoutez 4 à 5 jaunes d'œuf, l'un après l'autre, et en travaillant toujours. Quand l'appareil est bien mousseux, incorporez-lui 200 grammes de sucre, autant de fécule de pommes de terre, un peu de zeste d'orange haché et un grain de sel ; emplissez les moules avec cet appareil ; saupoudrez celui-ci avec du sucre, et cuisez à four doux.

1064. Gelée de pieds de veau, au rhum (dess. 312). — Flambez et désossez 2 pieds de veau, mettez-les dans une casserole avec de l'eau froide ; faites bouillir le liquide; puis égouttez les pieds, rafraîchissez et mouillez de nouveau avec de l'eau; faites bouillir celle-ci, en l'écumant; ajoutez un verre de vin blanc et une poignée de sucre; retirez la casserole sur le côté du feu; cuisez les pieds très-doucement, jusqu'à ce qu'ils soient tendres; passez le liquide au tamis, dans une terrine; dégraissez avec soin, d'abord avec une cuiller, puis avec du papier, afin d'enlever toute la graisse. Essayez une petite partie de cette colle, sur glace, afin de juger de sa

consistance, puis mesurez-en les trois quarts d'un moule à gelée, et versez dans une casserole; ajoutez 200 grammes de sucre en morceaux, le jus de 4 citrons et quelques parties d'eau froide.

Quand le sucre est dissous, et l'appareil refroidi, mêlez-lui 2 blancs d'œuf fouettés, étendus avec un peu d'eau froide; clarifiez, en procédant comme il est dit, art. 88 ; quand il est à peu près refroidi, mêlez-lui quelques cuillerées de bon rhum, versez-le dans un moule à gelée, posé bien d'aplomb, dans une terrine, de cuisine, et entouré avec de la glace concassée au mortier; couvrez le moule avec un vase plein de glace, et tenez-le ainsi jusqu'à ce que la gelée soit raffermie.

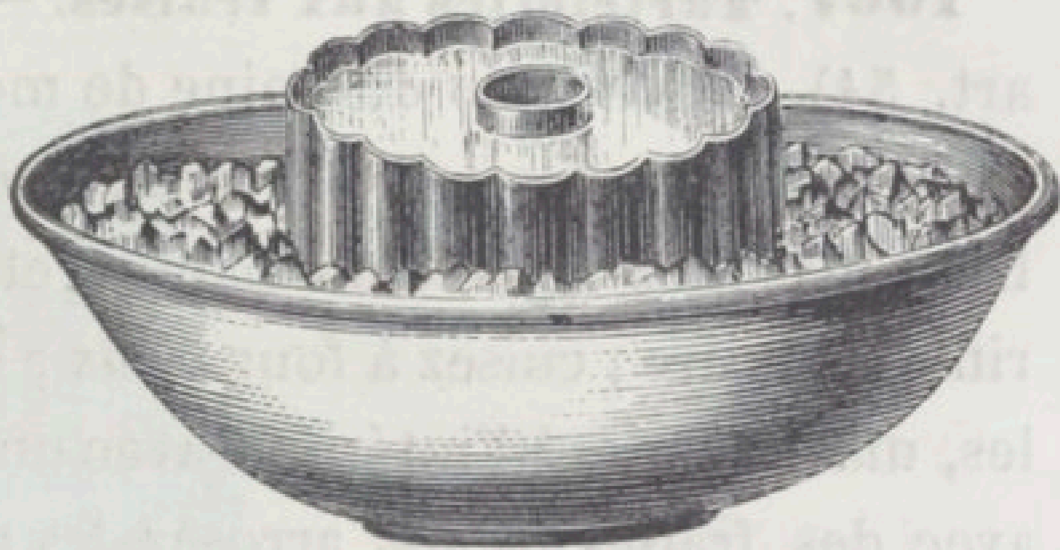


Fig. 312.

Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le, et renversez la gelée sur un plat bien froid.

Quand on veut obtenir de bonnes gelées, délicates, il faut peu les coller, et les faire prendre dans un vase en cristal ou en porcelaine, dans lequel on les sert. Cette méthode de servir les gelées est moins flatteuse que la précédente, mais elle donne de meilleurs résultats, car une bonne gelée doit être peu collée.

1065. Tartelettes de pommes. — Avec de la pâte brisée fine, foncez 8 à 10 moules à tartelettes ; emplissez-les avec de la marmelade de pommes, un peu serrée ; lissez la marmelade, couvrez avec un rond de la même pâte, soudez-la avec les bords, pincez ceux-ci, dorez le dessus, rangez les tartelettes sur un plafond ; cuisez à four doux pendant 20 minutes ; 3 minutes avant de les sortir, saupoudrez-les avec du sucre, afin de les glacer ; retirez et laissez bien refroidir avant de les servir.

1066. Tartelettes de pommes, à cru. — Foncez des moules à tartelettes avec de la pâte, préparée comme il est dit plus haut pour la timbale aux poires.

Coupez quelques pommes en quartiers, pelez-les et émincez-les en tra-

vers, afin que les tranches soient moins larges ; mettez-les dans une terrine, saupoudrez avec du sucre au citron et une poignée de raisins de corinthe ; faites-les macérer pendant une heure ; emplissez ensuite les moules, en faisant bomber les pommes ; couvrez celles-ci avec un rond de la même pâte, soudez-la avec les bords de l'abaisse ; cuisez les tartelettes à four doux, pendant 40 minutes ; en les sortant, saupoudrez avec du sucre en poudre.

1067. Tartelettes aux fraises. — Avec de la pâte brisée et sucrée (voir art. 54), foncez une douzaine de moules à tartelettes ; piquez la pâte, masquez-la au fond et autour avec une couche de marmelade d'abricots, ou bien masquez-la avec du papier, et emplissez les tartelettes avec de la farine ordinaire ; cuisez à four doux ; quand elles sont sorties du four, videz-les, masquez-les à l'intérieur avec un peu de marmelade ; garnissez-les alors avec des fraises crues, arrosez-les avec du sirop à la vanille, froid, très-épais.

1068. Gelée aux kirsch. — Préparez la valeur d'un litre de gelée bien claire (art. 1064) ; versez-la dans un vase en faïence, faites-lui perdre sa chaleur, en la remuant avec une cuiller en argent ; ajoutez la valeur d'un demi-verre de bon kirsch-wasser, versez-la dans un moule à gelée ; placez celui-ci dans une terrine, entourez-la avec de la glace pilée, et faites prendre l'appareil pendant une heure. Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, et renversez la gelée sur un plat froid.

1069. Gelée à la crème de cacao. — Clarifiez 100 grammes de gélatine (voir art. 1064) avec les trois quarts d'un moule à gelée d'eau, 250 grammes de sucre, 2 blancs d'œuf, le jus d'un citron ; quand elle est filtrée et refroidie, mêlez-lui la valeur d'un demi-verre de liqueur crème de cacao ; versez dans le moule disposé dans une terrine et entouré avec de la glace pilée ; une heure après, trempez vivement le moule à l'eau chaude, démoulez la gelée sur un plat froid, et envoyez-la.

En procédant d'après la même méthode, on peut préparer des gelées avec toutes les liqueurs fines : anisette de Bordeaux, crème de moka, crème de vanille, etc.

1070. Gelée à l'orange (dess. 313). — Mettez 20 à 22 feuilles de belle

gélatine dans une casserole, avec de l'eau froide, afin de les ramollir; égouttez cette eau. Avec de l'eau tiède, emplissez à peu près le moule à gelée, qui doit être employé; versez cette eau sur la gélatine, faites-la dissoudre sur feu modéré, en la tournant avec une cuiller; ajoutez 250 grammes de sucre, retirez-la aussitôt du feu, laissez-la à peu près refroidir.

Fouettez très-légèrement 2 blancs d'œuf, mêlez-leur le jus de 3 citrons, délayez avec la gélatine dissoute; fouettez l'appareil sur feu, faites-le

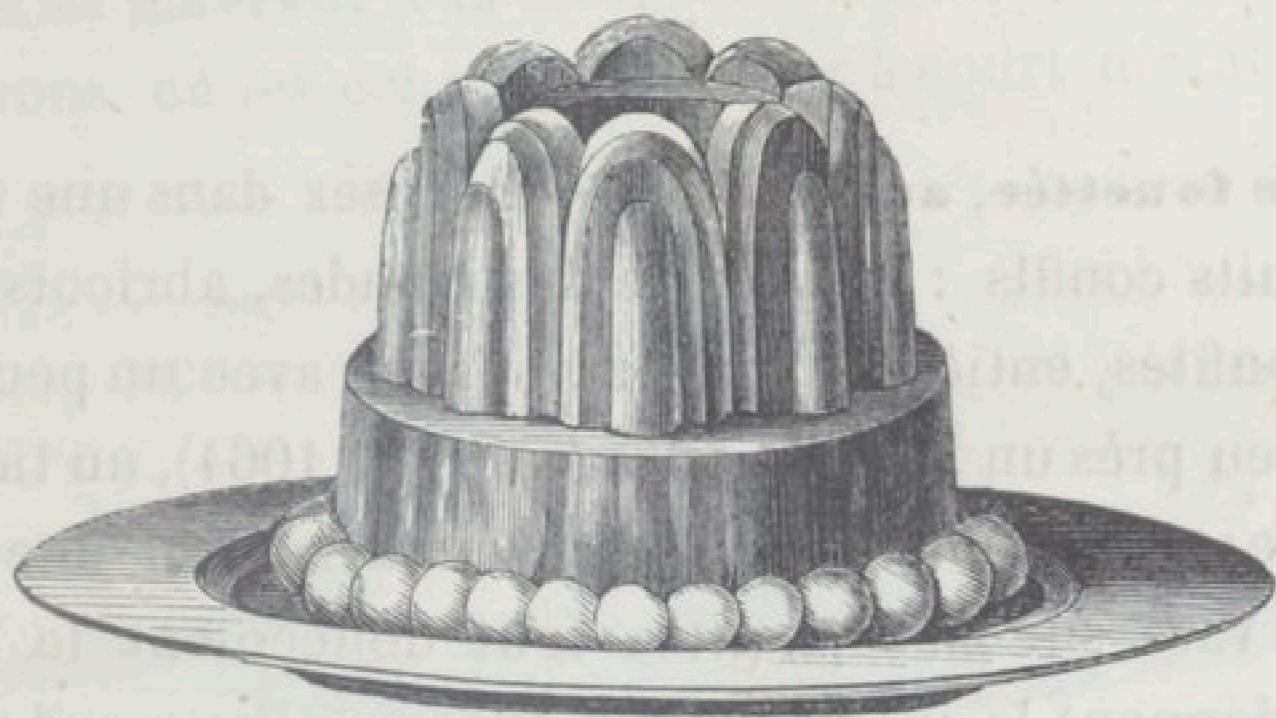


Fig. 313.

mousser, en le chauffant; au premier symptôme d'ébullition, mêlez-lui encore le jus d'un citron, et retirez sur le côté du feu, avec des cendres chaudes sur le couvercle de la casserole, afin de maintenir le liquide très-chaud, sans le faire bouillir; quand il est clair, prenez-le avec une cuiller bien propre, versez-le dans une poche, pour le filtrer (voir dess. 88), jusqu'à ce qu'il passe limpide.

Exprimez le suc de 6 oranges, mêlez-lui quelques brins de zeste, filtrez au papier mâché (voir art. 105); mêlez-le alors avec l'appareil collé, mais froid, quoique liquide.

Placez le moule à gelée dans une terrine, entourez-le avec de la glace pilée, jusqu'à hauteur des bords; mettez aussi de la glace dans le cylindre du moule, puis emplissez le vide de celui-ci avec l'appareil à gelée, afin de le faire prendre : il faut au moins une heure, en été surtout.

Au moment de servir, plongez le moule à l'eau tiède, essuyez vivement, et renversez la gelée sur un plat bien froid; entourez-la à sa base avec quelques petits gâteaux ronds.

1071. Gelée aux framboises. — Avec une quinzaine de feuilles de gélatine, préparez un appareil collé, en procédant comme il est dit art. 1064.

Écrasez quelques poignées de framboises fraîches, mûres à point ; mêlez-leur une petite poignée de sucre en poudre, versez sur un tamis, afin d'en extraire le suc ; mêlez à celui-ci le jus d'une orange, filtrez au papier mâché (voir art. 105) ; quand il est limpide, mêlez-le à l'appareil collé, froid quoique liquide ; versez alors cet appareil dans un vase en cristal, et faites-le prendre sur glace pendant une heure au moins ; servez la gelée dans le vase.

1072. Gelée fouettée, aux fruits. — Déposez dans une terrine, un gros salpicon de fruits confits : ananas, reines-claudes, abricots ; ajoutez quelques cerises confites, entières ; arrosez les fruits avec un peu de kirsch.

Préparez à peu près un litre de gelée (voir art. 1064), un tiers moins collée qu'à l'ordinaire ; quand elle est passée, versez-la dans une petite bassine ; posez alors le vase sur glace, agitez tout doucement le liquide avec un fouet, en additionnant le jus de 2 ou 3 citrons : l'appareil ne doit pas être trop mousseux ; aussitôt qu'il commence à se lier, retirez-le de la glace, mêlez-lui le salpicon de fruits confits. Versez la gelée dans un moule à cylindre, entouré de glace, dans une terrine. Une heure après, démoulez-la sur un plat froid, entourez-la avec quelques gâteaux, et servez-la.

1073. Gelée aux violettes. — Clarifiez 50 grammes de belle gélatine, avec un demi-litre d'eau, jus de citron, et une pincée de sucre (voir art. 1064).

Clarifiez 400 grammes de sucre, avec un blanc d'œuf, un demi-litre d'eau, et les chairs d'un demi-citron. Quand le sirop est filtré, versez-le dans une casserole fraîchement étamée ; chauffez-le bien, retirez-le du feu, et plongez dans le liquide une poignée de violettes bien fraîches, récemment cueillies, mais surtout épluchées, c'est-à-dire sans tiges ; couvrez la casserole ; une heure après, passez l'infusion au tamis fin, mêlez-la avec la gélatine clarifiée ; ajoutez alors à l'appareil quelques cuillerées de bon cognac ou de kirsch ; versez dans un moule, et faites prendre sur glace (voir art. 1064). Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, et renversez la gelée sur un plat froid.

Par le même procédé, on peut préparer des gelées aux fleurs d'oranger,

de roses, de lilas, de jasmin. La quantité de fleurs nécessaire est en raison inverse de la force de leur parfum : plus le parfum est pénétrant, moins il faut en employer. Mais les fleurs rouges doivent être infusées dans un poêlon non étamé. — Quand les fleurs sont peu parfumées, on peut suppléer à leurs qualités, en additionnant à l'appareil quelques gouttes d'essence distillée de ces fleurs.

1074. Purée de marrons à la crème (dess. 314). — Retirez l'écorce et la peau à 50 marrons, en les échaudant; cuisez à court mouillement et à cas-

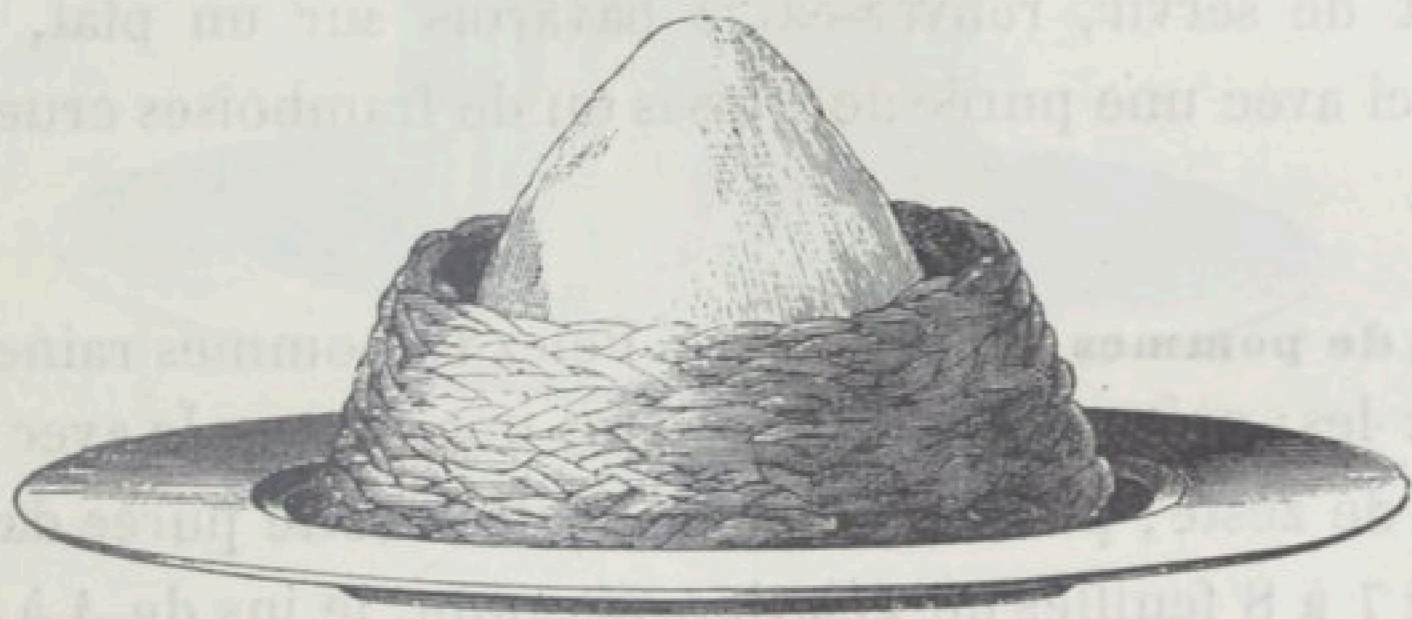


Fig. 314.

serole fermée, avec un peu d'eau ou du lait, une poignée de sucre et demi-bâton de vanille : quand les marrons sont cuits, ils doivent se trouver à sec; passez alors au tamis ; mettez la purée dans une casserole, mêlez-lui moitié de son poids de sucre ; tournez-la sur feu doux, jusqu'à ce qu'elle soit desséchée à point, c'est-à-dire, qu'elle soit devenue ferme ; retirez-la alors, laissez-la à peu près refroidir, et passez peu à la fois, à travers un large tamis ou une passoire, afin d'obtenir des espèces de vermicelles; prenez à mesure ces vermicelles avec une cuiller, dressez-les sur un plat, en formant un cercle. Introduisez alors dans une petite poche à douille, quelques cuillerées de cette même purée réservée, et avec elle, poussez des cordons sur le cercle, de façon à compléter la bordure que représente le dessin; au centre de cette bordure, dressez de la crème fouettée, sucrée et parfumée à la vanille ou avec de l'eau de fleurs d'oranger.

1075. Bavarois des cuisinières. — Délayez 300 grammes de fécule avec un demi-verre de lait froid.

Versez dans une casserole un verre et demi de lait; ajoutez à celui-ci, trois quarts d'un verre de sucre, le zeste d'un demi-citron, un grain de sel; faites bouillir le liquide, retirez le zeste, incorporez la fécule délayée à froid, en fouettant le liquide; retirez-le aussitôt du feu, travaillez-le avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit lié et lisse; ajoutez alors 150 grammes d'amandes, douces et amères, pilées avec un peu de sucre; remettez-le sur feu, tournez jusqu'à ce que le premier bouillon se développe; incorporez alors 5 à 6 blancs fouettés, très-fermes; versez dans un grand moule, préalablement trempé à l'eau froide; laissez raffermir sur glace.

Au moment de servir, renversez le bavarois sur un plat, masquez le fond de celui-ci avec une purée de fraises ou de framboises crues, sucrée et bien refroidie.

1076. Pain de pommes mousseux. — Pelez 10 pommes rainettes ou calvilles; émincez-les; cuisez-les à couvert dans une casserole avec 4 cuillerées d'eau, un brin de zeste; passez au tamis; mettez cette purée dans une bassine, mêlez-lui 7 à 8 feuilles de gélatine dissoute, le jus de 4 à 5 citrons et 250 grammes de sucre en poudre; mêlez et fouettez l'appareil avec un fouet jusqu'à ce qu'il blanchisse, en devenant mousseux; versez-le alors dans un moule, entouré avec de la glace pilée; une heure après, démoulez le pain sur un plat froid; arrosez-le avec un sirop préparé avec les pelures des pommes, de l'eau, du sucre et un peu de zeste.

1077. Mousse aux marrons. — Préparez une purée avec 40 marrons (voir art. 1074); mettez-la dans une terrine, délayez-la avec les trois quarts d'un verre de crème anglaise (art. 103). Quand l'appareil est bien froid, mêlez-lui 3 verres de crème fouettée, sucrée et parfumée à la vanille; versez dans un moule à fromage, uni, foncé avec du papier, frappé avec de la glace salée; fermez le moule, mastiquez les jointures avec du beurre, couvrez avec une épaisse couche de glace salée, et frappez pendant 6 quarts d'heure. Lavez le moule à l'eau froide; enlevez le beurre et le couvercle, renversez la mousse sur une serviette.

1078. Crème au caramel (dess. 315). — Mettez dans un poêlon d'office deux poignées de sucre en poudre; tournez-le sur feu très-doux jusqu'à ce

qu'il soit de belle couleur jaune foncé ; versez-le alors sur le fond d'un moule à charlotte, et laissez-le bien refroidir.

Cassez 7 à 8 œufs dans une terrine, ajoutez quelques jaunes ; fouettez et délayez avec un litre de lait; ajoutez 300 grammes de sucre et un peu de zeste de citron ; 10 minutes après, passez le liquide au tamis, versez-le dans le moule où est le caramel, après en avoir beurré les parois. Posez le moule dans une casserole, sur un petit trépied, versez de l'eau chaude autour, de

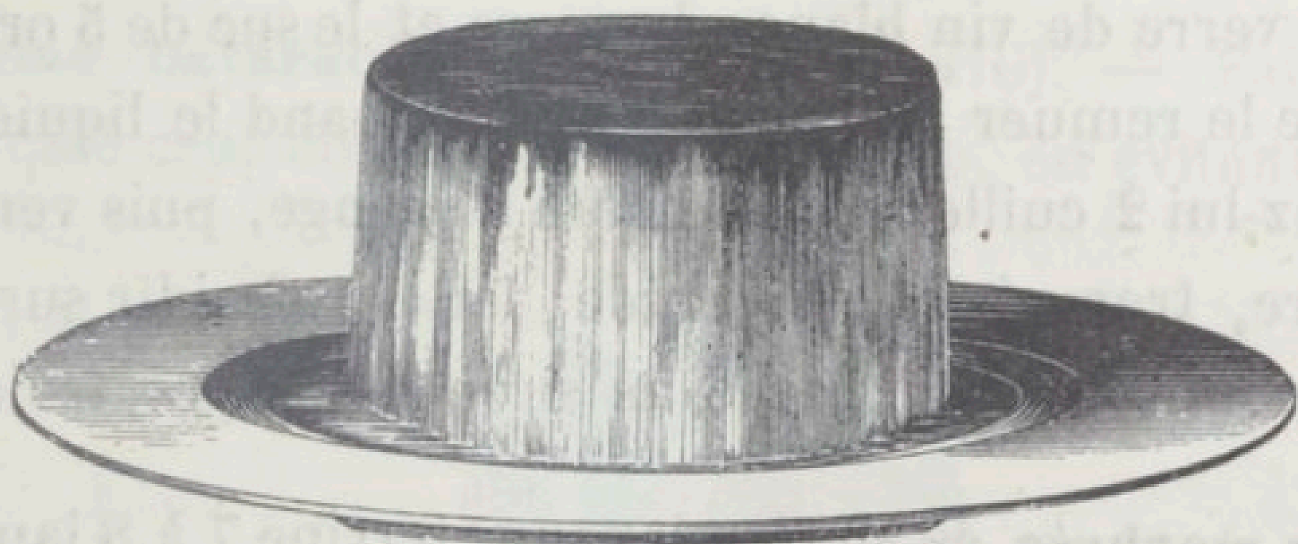


Fig. 315.

façon qu'elle arrive à moitié de hauteur du moule; faites bouillir l'eau et retirez la casserole sur le feu très-doux, afin que le liquide conserve sa même chaleur sans bouillir; couvrez la casserole, mettez des cendres chaudes sur le couvercle, et laissez pocher la crème pendant une heure au moins ; laissez refroidir dans l'eau; au moment de servir, renversez la crème sur un plat. — Cet entremets est ordinairement servi froid.

1079. Pouding glacé aux marrons. — Cuisez une quarantaine de marrons, en opérant comme il est dit art. 1074; quand ils sont cuits passez-les au tamis; mettez cette purée dans une terrine. — Préparez une crème anglaise (art. 103) avec 6 jaunes d'œuf, sucre, lait et vanille ; aussitôt qu'elle est liée, retirez-la du feu, et avec elle, délayez peu à peu la purée de marrons ; quand l'appareil est froid, passez de nouveau au tamis et faites-le prendre à la sorbetière comme une glace ; quand il est pris à point, mêlez-lui peu à peu la valeur de 2 verres de crème fouettée, sucrée, mêlée avec 5 à 6 cuillerées de marasquin.

Faites frapper à la glace salée, un moule à pouding ou à fromage, masqué de papier ; emplissez-le avec l'appareil aux marrons ; couvrez-le, puis

mastiquez les jointures du couvercle avec du beurre ou de la pâte crue; couvrez d'une épaisse couche de glace salée, et faites frapper pendant 5 à 6 quarts d'heure. Au moment de servir, lavez le moule à l'eau froide, enlevez le beurre et démoulez le pouding sur une serviette pliée; enlevez le papier.

1080. Riz à l'orange. — Cuisez à grande eau 200 grammes de beau riz; il doit rester entier et pas trop cuit; égouttez et mettez-le dans une casserole, ajoutez un verre de vin blanc, du sucre et le suc de 5 oranges; cuisez-le sans cesser de le remuer avec une cuiller; quand le liquide est absorbé, retirez-le; mêlez-lui 2 cuillerées de sucre d'orange, puis versez-le dans un moule à cylindre, trempé à l'eau froide; faites refroidir sur glace pendant une heure. Démoulez et servez avec un sirop d'oranges, froid.

1081. Crème marbrée. — Mettez dans une terrine 7 à 8 jaunes d'œuf, 100 grammes de farine, 250 grammes de sucre en poudre; mêlez et délayez avec un demi-litre de bon lait. Passez au tamis dans une casserole; posez celle-ci sur feu modéré, tournez la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien liée, mais sans la laisser bouillir; retirez-la du feu, ajoutez du zeste de citron ou 2 feuilles de laurier-amande ou laurier à crème; 5 minutes après, versez-la dans une terrine vernie, en la passant au tamis. Remettez les zestes ou le laurier dans la crème, tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie; alors passez-la à la passoire fine, dans un plat creux; puis versez quelques gouttes de caramel sur la surface, à distance, et avec la pointe du petit couteau mêlez légèrement le caramel avec la crème, de façon à former une marbrure sur la surface. Servez cette crème froide, avec des petits gâteaux ou biscuits.

On peut préparer cette crème à l'eau de fleurs d'oranger; mais en ce cas il ne faut la parfumer qu'alors qu'elle est à peu près froide.

1082. Crème au rhum. — Clarifiez 12 à 14 feuilles de gélatine avec un verre d'eau.

Mettez 8 jaunes d'œuf dans une casserole avec une cuillerée de fécule, et 4 de sucre en poudre; travaillez l'appareil avec une cuiller, délayez-le avec un verre d'eau; tournez-le sur feu modéré, jusqu'à ce qu'il soit lié;

retirez-le au moment où il va entrer en ébullition; versez dans une terrine, et laissez refroidir.

Délayez 4 cuillerées de marmelade d'abricots avec un verre de bon rhum, puis avec la crème; passez l'appareil au tamis; mêlez-lui la gélatine, tournez-le quelques minutes sur glace pour le lier; versez-le dans un moule à cylindre, entouré avec de la glace. Quand la crème est prise, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, et renversez la crème sur un plat.

1083. Crème bavaroise au café (dess. 316). — Faites torréfier 100 grammes de café cru, comme pour le moudre, en évitant cependant de le

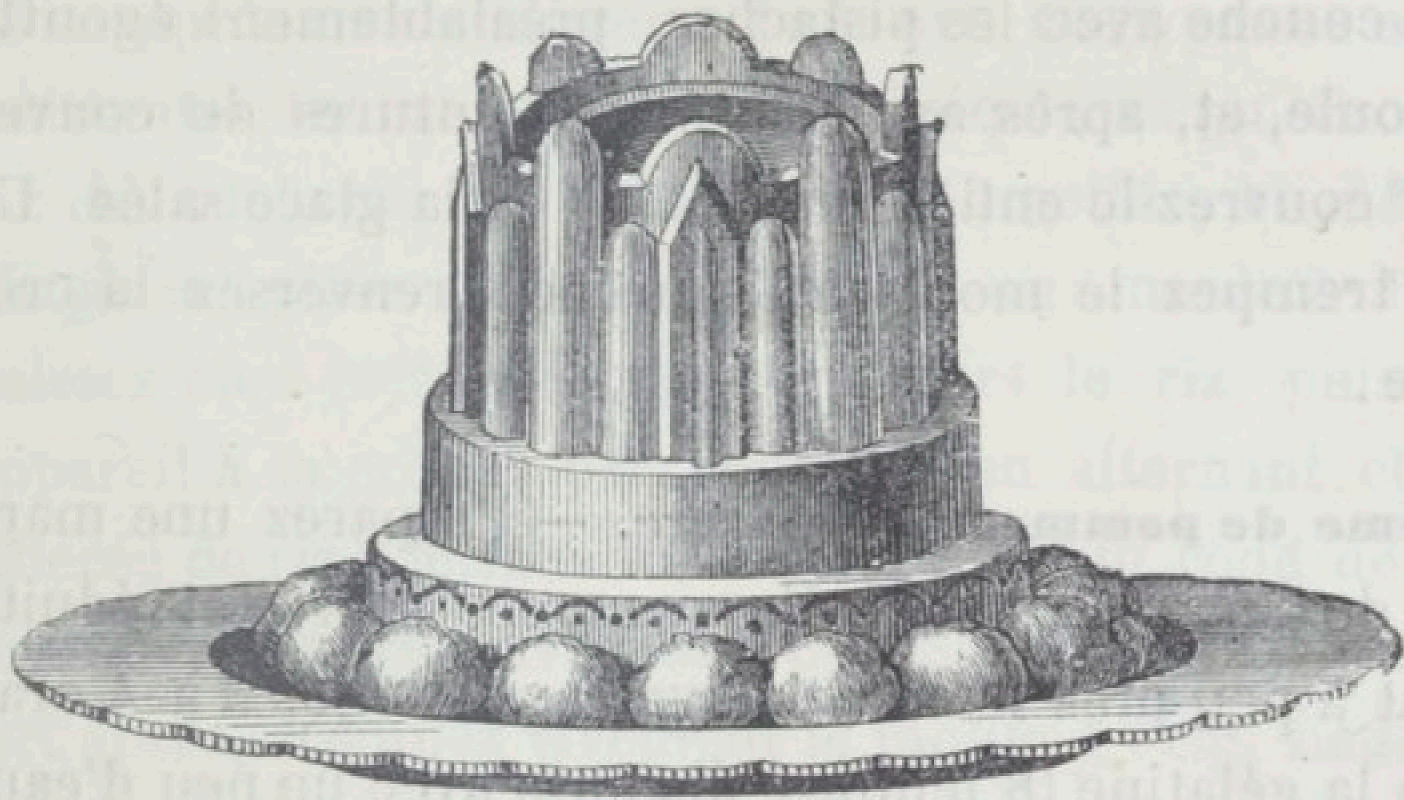


Fig 316.

faire noircir; aussitôt qu'il est à point, plongez-le dans trois quarts de litre de lait chaud, placé dans un vase; couvrez celui-ci. Une demi-heure après, passez le liquide.

Broyez 6 jaunes d'œuf dans une casserole, délayez avec le lait infusé, ajoutez 250 grammes de sucre; tournez la crème sur feu modéré, afin de la lier sans ébullition (voir art. 103); versez-la dans une terrine; quand elle est à peu près refroidie, mêlez-lui la valeur de 8 feuilles de gélatine dissoute; passez-la de nouveau, dans une casserole; tournez sur la glace pilée, jusqu'à ce qu'elle se lie, sans grumeaux; retirez-la alors, afin de lui incorporer, peu à peu, la valeur de 2 verres de crème fouettée et sucrée; versez-la aussitôt dans un moule à cylindre ouvragé (voir dess. 312), préalablement placé dans une terrine, entouré avec de la glace. Une heure

après, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, et renversez la crème sur un plat.

1084. Crème glacée, aux pistaches. — Étalez au fond d'une terrine, une couche épaisse de glace pilée et salée; posez un moule à dôme sur cette couche, entourez-le avec de la glace, afin de le faire bien saisir.

Mondez une poignée de pistaches; divisez-les chacune en deux parties, faites-les macérer dans un peu de sirop.

Fouettez la valeur d'un demi-litre de crème double, laissez-la bien égoutter, sucrez-la avec du sucre vanillé; prenez-la, peu à la fois, avec une petite écumoire, dressez-la par couches dans le moule frappé, en saupoudrant chaque couche avec les pistaches, préalablement égouttées. Fermez aussitôt le moule, et, après avoir luté les jointures du couvercle avec de la pâte crue, couvrez-le entièrement avec de la glace salée. Une heure et quart après, trempez le moule à l'eau tiède, renversez la crème sur une serviette pliée.

1085. Crème de pommes, à l'orange. — Préparez une marmelade avec des reinettes de Canada, au zeste d'orange, peu sucrée et réduite sans excès; quand elle est à peu près froide, délayez avec le jus 3 à 4 oranges, et ensuite avec de la gélatine (8 feuilles) dissoute avec un peu d'eau, le jus d'un citron et un peu de sucre. Passez l'appareil au tamis, dans un poêlon; posez sur glace, et tournez-le jusqu'à ce qu'il commmence à se lier; versez-le alors dans un moule, d'avance entouré avec de la glace. Au bout d'une heure, la crème doit être prise. Trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, et renversez la crème sur un plat froid.

1086. Pouding glacé aux noix. — Épluchez 4 douzaines de noix fraîches, en supprimant la peau; divisez-les chacune en deux parties; prenez-en la moitié, pilez-les, en leur mêlant quelques amandes douces.

Préparez la valeur de trois quarts de litre de crème à la vanille (voir art. 103); aussitôt qu'elle est liée, ajoutez les noix pilées; retirez du feu, laissez refroidir; passez alors au tamis, puis à l'étamine, et avec elle, préparez une glace.

D'autre part, frappez un moule à dôme (voir dess. 321) avec de la glace

pilée et salée ; 10 minutes après, emplissez le moule, par couches, avec la glace aux noix, en alternant chaque couche avec le restant des noix non pilées. Couvrez le moule avec un rond de papier, puis avec son couvercle ; mastiquez les jointures, et masquez tout à fait avec une épaisse couche de glace salée ! une heure après, retirez le moule de la glace, lavez vivement à l'eau tiède et renversez le pouding sur une serviette pliée.

1087. Riz glacé. — Cuisez à grande eau 200 grammes de riz, égouttez-le sur un tamis ; quand il est à moitié refroidi, déposez-le dans une terrine, arrosez avec la valeur d'un verre de sirop.

Avec 4 jaunes d'œuf, 250 grammes de sucre, demi-bâton de vanille et demi-litre de lait, préparez une crème (voir art. 103), passez au tamis : elle doit être consistante ; tournez-la sur glace, jusqu'à ce qu'elle soit refroidie, mêlez-la avec deux fois son volume de crème fouettée, bien égouttée.

Avec de la glace, pilée et salée, sanglez un moule à fromage (voir dess. 321), laissez bien refroidir. Égouttez alors le riz, puis dressez dans le moule l'appareil à la crème, par couches, en alternant chaque couche avec une cuillerée de riz ; fermez le moule avec un rond de papier, puis avec son couvercle, couvrez avec une épaisse couche de glace salée. Une heure et quart après, trempez vivement le moule à l'eau tiède, essuyez-le, et glissez la lame d'un couteau tout autour, entre les parois du moule et le riz, renversez celui-ci sur une serviette pliée.

1088. Riz au marasquin. — Faites blanchir 200 grammes de riz, pendant 7 à 8 minutes ; égouttez-le sur un tamis, rafraîchissez et remettez-le dans la casserole ; mouillez un peu plus qu'à hauteur avec du lait, faites-le cuire à couvert et à feu modéré ; quand il est à sec, bien tendre, sucrez-le; 2 minutes après, retirez-le, laissez-le à moitié refroidir ; délayez-le alors avec quelques cuillerées de sirop vanillé, et trois quarts de verre de marasquin : laissez tout à fait refroidir le riz.

D'autre part, frappez un moule à dôme avec de la glace pilée et salée (voir dess. 321) ; couvrez le moule ; quand il est bien saisi par le froid, rangez le riz par couches dans ce moule, en saupoudrant chaque couche avec des fruits confits, coupés en gros dés, lavés à l'eau tiède, préalablement macérés dans du marasquin pendant une heure.

Quand le moule est plein, fermez d'abord l'ouverture avec un rond de papier plus large qu'elle, puis avec son couvercle; lutez les jointures avec de la pâte crue, afin que l'eau salée ne puisse s'infiltrer dans le moule, couvrez-le aussi avec de la glace. Une heure après, lavez vivement le moule à l'eau tiède, essuyez-le, et renversez le riz sur un plat froid.

1089. Riz à la purée de fraises. —Cuisez à grande eau, 300 grammes de riz trié: il doit être tendre et les grains bien entiers.

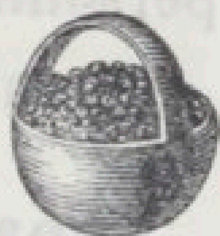
Pendant que le riz cuit, versez la moitié d'un verre d'eau dans une casserole ; ajoutez 200 grammes de sucre pilé; quand ce sucre est dissous, cuisez le sirop très-épais, au petit-cassé ; retirez-le aussitôt, laissez-le à moitié refroidir et tournez-le avec une cuiller afin de le faire graisser, c'est-à-dire, tournez-le jusqu'à ce qu'il soit trouble ; mêlez-lui alors 2 ou 3 cuillerées de marasquin, puis le riz, bien égoutté, à moitié refroidi; ajoutez encore 4 à 5 cuillerées de marasquin ; versez le riz dans un moule à bordure, préalablement trempé à l'eau froide. Tenez ce moule sur glace pendant 2 heures.

Au moment de servir, démoulez le riz sur un plat froid, masquez le fond de celui-ci avec une purée de fraises de bois, mêlée avec du sucre en poudre, et bien refroidie sur glace. —Cet entremets simple est excellent.

1090. Riz aux fraises. — Lavez 200 grammes de riz, mettez-le dans une grande casserole avec beaucoup d'eau froide, le jus de 2 citrons; cuisez le riz tendre mais avec les grains bien entiers; égouttez-le alors sur un tamis, versez-le dans un terrine, couvrez avec du sirop ordinaire; ajoutez un morceau de zeste d'orange ; laissez bien refroidir. Au moment de servir, égouttez le riz avec une écumoire, dressez-le sur un plat, par couches alternées avec des fraises crues ; entourez-le à sa base avec une couronne de fraises des plus belles, servez aussitôt.

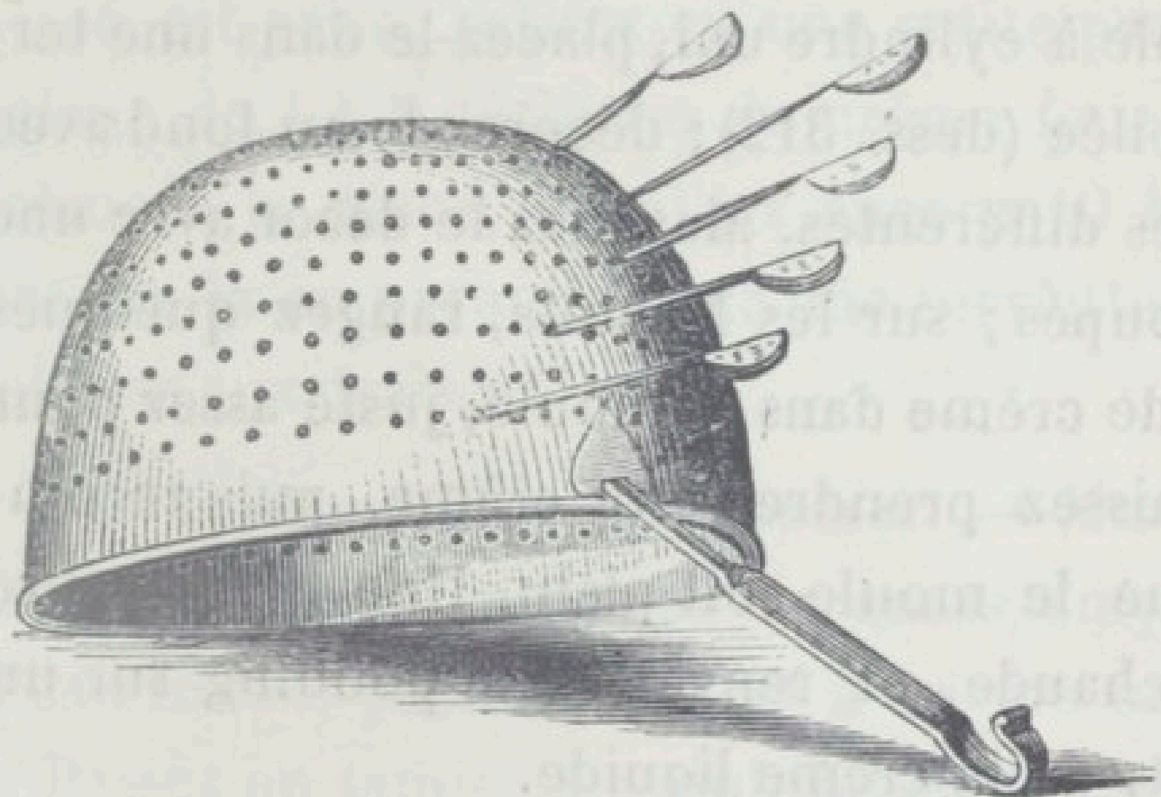
1091. Petits paniers d'oranges (dess. 317). — Choisissez des oranges d'une égale grosseur ; coupez -les perpendiculairement sur le haut, de chaque côté de la tige, jusqu'aux trois quarts de hauteur, en laissant entre les deux coupures la largeur d'un demi-centimètre ; coupez ensuite les oranges sur le travers, des deux côtés, afin de détacher les deux parties : l'orange imite alors un petit panier ayant une anse.

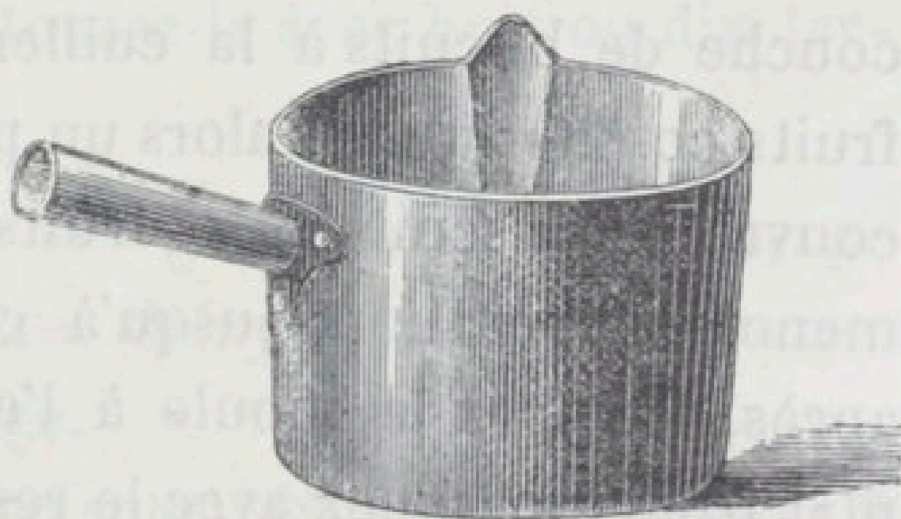
Retirez avec soin les chairs des oranges, plongez les écorces d'abord à l'eau froide, puis à l'eau bouillante : donnez-leur un seul bouillon, et remettez-les dans l'eau froide ; une demi-heure après, égouttez et épongez les petits paniers ; s'ils étaient percés, bouchez-en les fuites avec du beurre, et tenez-les sur glace.


Fig. 317.

D'autre part, préparez une gelée à l'orange peu collée (voir art. 1070) ; quand elle est froide, tournez-la sur glace, et aussitôt qu'elle commence à se lier, mêlez-lui un salpicon de fruits variés, cuits et crus. Prenez alors la gelée avec une cuiller, et, avec elle, emplissez les petits paniers ; dressez ceux-ci sur une serviette pliée.

1092. Oranges glacées au caramel (dess. 318, 319). — Choisissez 3 à 4 grosses oranges, bien saines, bien mûres ; supprimez-en l'écorce sans en-


Fig. 318.


Fig. 319.

dommager les chairs, supprimez aussi la peau blanche ; détachez les quartiers sans les couper ; piquez-les chacun avec une petite brochette pointue, rangez-les sur une grille ou un tamis, faites-les sécher à l'étuve tiède pendant une heure ou deux.

Mettez dans un poêlon d'office 500 grammes de sucre en morceau ; mouillez avec un verre d'eau, cuisez au cassé (1), en l'écumant ; retirez du feu, et 2 minutes après, trempez tour à tour les quartiers d'orange dans le liquide, de façon à les envelopper entièrement : cette opération doit se

(1) Pour reconnaître ce degré du sucre, il faut tremper un doigt dans de l'eau froide; en le sortant, le tremper dans le sucre, et revenir à l'eau froide. Quelques secondes après, le sucre doit se détacher du doigt, et casser net, si on essaie de le ployer.

faire vivement. Laissez égoutter le sucre, puis piquez les brochettes du bout opposé, dans les trous d'une passoire renversée, en les penchant : pour que cette opération s'exécute promptement, il faut être au moins deux personnes.

Quand le sucre est sec, détachez les quartiers d'orange.

1093. Pouding froid de cabinet. — Avec 8 jaunes d'œuf, 300 grammes de sucre, un litre de lait, préparez une crème au citron (voir art. 103) ; quand elle est à peu près refroidie, mêlez-lui 8 feuilles de belle gélatine, dissoute avec un peu d'eau ; passez de nouveau.

Déposez dans une terrine, 250 grammes de fruits confits, tels que cerises, reines-claudes, abricots, écorces d'orange et de cédrat, lavés et coupés ; arrosez avec quelques cuillerées de cognac.

Beurrez très-légèrement un moule à cylindre uni, placez-le dans une terrine, entourez-le avec de la glace pilée (dess. 312); décorez-le au fond avec des fruits confits, coupés de nuances différentes. Masquez le décor avec une couche de biscuits à la cuiller, coupés ; sur les biscuits, rangez quelques fruits confits ; versez alors un peu de crème dans le moule, juste assez pour couvrir les biscuits et les fruits. Laissez prendre cette crème, puis recommencez l'opération, jusqu'à ce que le moule soit plein. Une demi-heure après, trempez le moule à l'eau chaude, et renversez le pouding sur un plat froid ; masquez avec le restant, de la crème liquide.

1094. Salade d'oranges et pommes, au kirsch. — Pelez 2 bonnes pommes, videz-les sur le centre, à l'aide d'un tube à colonne ; coupez-les sur le travers, en tranches minces, formant anneaux.

Choisissez 3 oranges, douces, juteuses ; pelez-les à vif, et coupez-les en tranches transversales. Rangez les tranches de pommes et d'oranges en couronnes, dans un plat, en les alternant ; saupoudrez avec du sucre en poudre, arrosez avec un peu de bon kirsch ou du rhum.

1095. Plombière aux amandes, garnie de tartelettes (dess. 320). — Mondez 250 grammes d'amandes douces (voir art. 108), dont quelques-unes amères ; pilez-les, mêlez-leur une poignée de sucre, un peu de zeste d'orange, 2 cuillerées d'eau froide, déposez dans une terrine.

D'autre part, avec trois quarts de litre de lait, 250 grammes de sucre, 6 jaunes d'œuf, préparez une crème au citron (voir art. 103) ; quand elle est liée, versez-la sur les amandes. — Vingt minutes après, passez l'appareil au tamis fin, puis à l'étamine ; faites-le glacer, dans une sorbetière. Quand la



Fig. 320.

glace est prise, retirez-en une petite partie, dans une terrine, mêlez-lui la valeur de 4 à 5 décilitres de crème fouettée et sucrée ; mélangez alors la crème à la glace, travaillez encore 10 minutes ; un quart d'heure après, dressez-la en pyramide sur une serviette, entourez-la avec huit ou dix tartelettes aux fraises.

1096. Plombière à l'abricot. — Mondez 150 grammes d'amandes, pilez-les avec 150 grammes de sucre en poudre, délayez-les avec 3 verres d'eau froide, passez-les alors à travers un linge.

Passez au tamis une quinzaine de bons abricots, bien mûrs. Mesurez 2 verres de cette purée, mettez-la dans une terrine, incorporez-lui 2 verres de sucre fin ; délayez l'appareil avec le lait d'amandes ; ajoutez quelques brins de zeste et le jus de trois oranges ; 10 minutes après, passez l'appareil au tamis ; essayez-en une petite partie dans la sorbetière, avant de le faire glacer. Quand la glace est prise, incorporez-lui la valeur d'un grand verre de crème fouettée, sucrée et parfumée à la vanille ; mais il ne faut incorporer la crème, qu'après lui avoir mêlé quelques parties de la glace ; travaillez-la encore quelques minutes.

Au moment de servir, prenez la plombière avec une cuiller, dressez-la en rocher sur une serviette.

1097. Parfait des cuisinières. — Mêlez 8 à 9 jaunes d'œuf, avec 2 poignées de sucre en poudre ; broyez l'appareil, délayez-le avec la valeur

d'un verre d'infusion au café, chaude, et passez au tamis, dans une casserole; posez celle-ci sur feu, tournez le liquide jusqu'à ce qu'il soit légèrement lié, mais sans le faire bouillir; versez-le alors dans une petite bassine, et fouettez-le jusqu'à ce qu'il soit bien refroidi; fouettez-le aussitôt sur glace.

D'autre part, foncez un moule à fromage avec du papier blanc, sanglez-le (voir dess. 321) avec de la glace, pilée et salée. Quand l'appareil au café est bien mousseux, ajoutez avec une égale quantité de crème fouettée, bien égouttée et sucrée; versez aussitôt l'appareil dans le moule sanglé, mais peu à peu, afin de ne pas faire de vide. Couvrez le moule, d'abord avec un rond de papier, puis avec son couvercle; étalez sur celui-ci une épaisse couche de glace salée. Frappez l'appareil pendant une heure et quart. — En été, il est nécessaire de ressangler le moule au bout d'une heure, et le frapper un quart d'heure de plus.

Au moment de servir, trempez le moule dans un grand vase d'eau froide, essuyez-le, et renversez le moka sur une serviette pliée.

1098. Blanc-manger. — Mondez 500 grammes d'amandes, pilez-les, délayez-les avec un litre d'eau froide; passez ensuite à travers une serviette, en les exprimant fortement. Mêlez à ce lait d'amandes, 300 grammes de sucre pilé, ajoutez un brin de zeste et un morceau de vanille; un quart d'heure après, mêlez-lui 12 à 14 feuilles de gélatine (1) dissoute : passez l'appareil au tamis fin, dans un poêlon; posez celui-ci sur glace, tournez-le avec une cuiller, jusqu'à ce qu'il commence à se lier, mais très-légèrement; versez-le alors dans un moule à cylindre, placé dans une terrine entourée avec de la glace pilée : une heure après, l'appareil doit être pris.

Au moment de servir, trempez vivlment le moule à l'eau chaude, renversez le blanc-manger sur un plat froid.

1099. Pain de framboises, au vin. — Mêlez dans un poêlon d'office, la valeur d'une demi-bouteille de suc frais de framboises, avec une demi-bouteille de bon vin rouge; sucrez le liquide, chauffez-le. Délayez 175 grammes de fécule avec un peu d'eau froide, mêlez-la au liquide chaud; tournez celui-ci sur le feu, afin de le lier, donnez un seul bouillon, et versez

(1) On peut remplacer la gélatine par 50 à 60 grammes de *grenéline*.

cette bouillie dans un moule trempé à l'eau froide, laissez refroidir pendant 2 à 3 heures; démoulez ensuite sur un plat froid.

1100. Mousse au caramel (dess. 321). — Cet entremets est fort simple, peu coûteux, d'une exécution facile. Mettez quatre cuillerées de sucre en poudre dans un petit poêlon, faites-le fondre, en le remuant avec une cuiller; cuisez-le jusqu'à ce qu'il soit fondu, et de belle couleur blonde, foncée; mouillez alors avec 4 cuillerées d'eau, faites bouillir le liquide, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. C'est ce qu'on appelle du caramel.

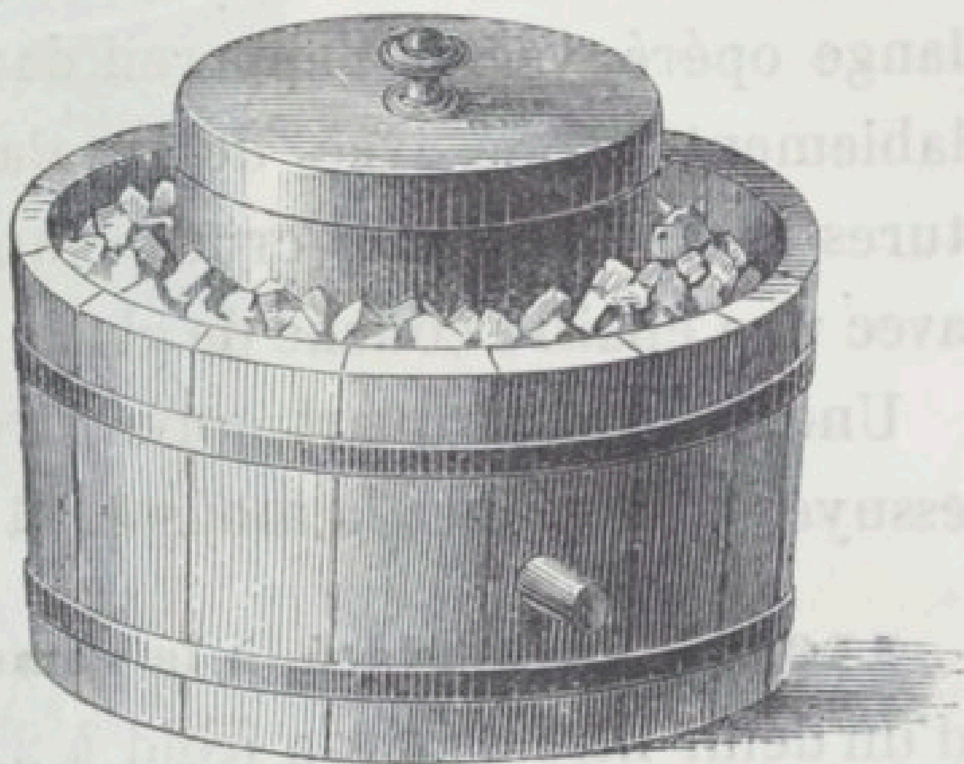


Fig. 321.

Avec 2 à 3 verres de lait, sucre et œufs, préparez une crème (voir art. 103); quand elle est liée à point, retirez-la, passez-la au tamis; tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit refroidie, puis fouettez-la sur glace; 10 minutes après incorporez-lui le caramel et 2 ou 3 verres de crème fouettée. Versez l'appareil dans un moule à dôme, frappé dans un baquet, avec de la glace pilée et salée. Couvrez le moule avec un rond de papier, fermez-le, lutez les jointures avec du beurre, et masquez-le aussi avec de la glace pilée et salée. Une heure après, trempez vivement le moule dans de l'eau à peine tiède, et reversez la mousse sur une serviette.

1101. Charlotte russe. — Choisissez un moule à charlotte, masquez-en le fond avec un rond de papier d'abord, et ensuite avec des biscuits à la cuiller, coupés en triangle, de façon à former une rosace. Rangez debout, contre les parois du moule, des biscuits à la cuiller, coupés droits sur les bouts et les côtés, de façon à former une caisse en biscuit.

Mettez dans un poêlon à sucre, trois quarts de verre de sirop parfumé à l'orange, autant de bon marasquin, et 8 feuilles de gélatine, dissoute avec un peu d'eau. Posez le poêlon sur la glace, tournez l'appareil, jusqu'à ce qu'il soit lié; incorporez-lui alors la valeur d'un verre de crème fouettée, mêlée avec un peu de sucre vanillé. Tournez l'appareil, encore 2 minutes, et

versez-le dans le moule à charlotte; au bout d'une heure, l'appareil doit être raffermi ; essuyez le moule, et renversez la charlotte sur un plat.

1102. Mousse au chocolat. — Faites dissoudre à la bouche du four, 250 grammes de bon chocolat à la vanille; broyez-le aussitôt avec une cuiller en bois, délayez-le avec un peu de sirop léger, passez-le au tamis; remettez-le alors dans un poêlon, incorporez-lui, peu à peu, la valeur d'un demi-litre de crème fouettée, mêlée avec du sucre fin, vanillé; aussitôt le mélange opéré, versez l'appareil dans un moule à dôme ou à fromage, préalablement frappé avec de la glace salée; fermez le moule, lutez les jointures avec de la pâte crue; saupoudrez avec une poignée de sel, masquez avec une épaisse couche de glace salée.

Une heure et quart après, trempez vivement le moule à l'eau tiède, essuyez-le; dégagez la mousse, et renversez-la sur une serviette pliée.

1103. Punch glacé, à la romaine. — Versez dans une terrine la valeur d'un demi-litre de sirop froid à 22 degrés; mêlez-lui le suc de 5 citrons, et un peu de zeste; ajoutez aussi un brin de zeste d'orange. Dix minutes après, passez l'appareil au tamis fin; versez-le dans une petite sorbetière, sanglée avec de la glace salée; faites-le prendre au point d'une glace; mêlez-lui alors la valeur de 3 blancs d'œuf de meringue italienne, c'est-à-dire préparée non pas avec du sucre, mais avec du sirop très-épais, cuit au *lissé*. Quand la meringue est incorporée, mêlez à l'appareil, peu à peu, et sans cesser de le travailler, la valeur d'un demi-verre de bon rhum; l'appareil doit être lisse et mousseux; servez dans des verres froids.

1104. Four portatif (dess. 322). — Le four dont je donne ici le dessin est de beaucoup préférable au four de campagne ordinaire, que j'ai précédemment reproduit, car à celui-ci, on peut en régler la chaleur, et par conséquent faire cuire la pâtisserie et un grand nombre d'autres mets.

Ces petits fours peu coûteux sont généralement d'un bon usage, car leur construction est simple et très-bien combinée; ils ont de plus l'avantage de pouvoir être transportés sans inconvénient, et placés à l'endroit de la cuisine où ils gênent le moins.

On peut chauffer ces fours, au bois ou au charbon, et on peut cuire aux

deux étages du haut; mais, pour obtenir une chaleur plus vive à l'étage supérieur, il suffit de charger le dessus avec de la braise.

A Paris, on trouve à acheter un grand nombre de fours de cuisine, portatifs, très-utiles et peu coûteux; les modèles sont très-variés. Un four de ce genre, quel qu'il soit, est indispensable dans une cuisine bourgeoise,

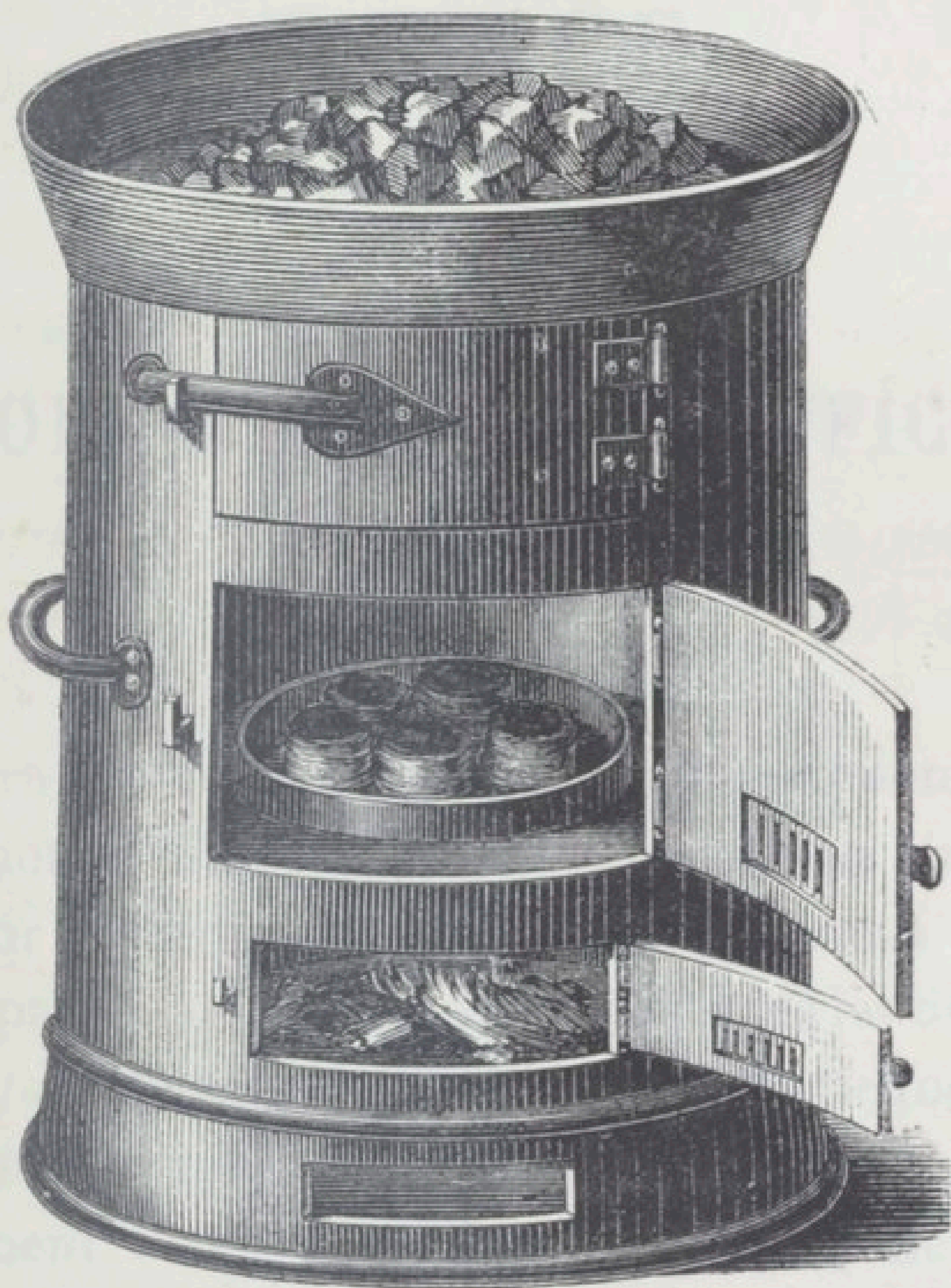


Fig. 322.

non-seulement en raison du peu d'embarras qu'il occasionne, mais aussi en raison des facilités qu'il offre dans le travail. J'engage donc les maîtresses de maison et les cuisinières à en faire l'acquisition; car elles ne doivent pas perdre de vue, que dans une cuisine sans four, les ressources du travail se trouvent infiniment limitées.

OFFICE

HORS-D'ŒUVRE D'OFFICE.

Les hors-d'œuvre d'office froids sont indifféremment dressés dans des petits bâteaux à hors-d'œuvre (hors-d'œuvriers) ou simplement sur des assiettes, selon leur nature. Ils sont symétriquement posés sur table au début même du repas ; ils conviennent surtout dans les déjeuners ; j'entends les déjeuners à *la fourchette*, c'est-à-dire ceux qui tiennent souvent lieu de dîner, et auxquels assistent de nombreux convives. Les hors-d'œuvre froids sont également servis dans les dîners, mais moins généralement ; dans les grands dîners, ils deviennent d'ailleurs impossibles.

1105. Beurre frais. — Le beurre qu'on sert pour hors-d'œuvre doit être fin, bien frais. On le sert en rondelles moulées, ou bien façonné en coquilles, dressées en buisson. En été, on doit entourer le beurre avec des petits morceaux de glace ou tout au moins avec de l'eau glacée.

1106. Petits radis. — Aujourd'hui, à Paris, il n'y a plus de saison pour les radis de table ; ils sont pendant toute l'année à l'état de primeur, toujours tendres, toujours agréables à manger ; il suffit de savoir les choisir, et de les servir avant qu'ils soient fanés.

Les radis doivent être simplement débarrassés des grosses feuilles, légèrement râtissés, puis lavés. On les dresse symétriquement dans les hors-d'œuvriers, et on les arrose avec un peu d'eau pour les maintenir frais

1107. Radis noirs. — Aux radis noirs on supprime la peau ; puis on les distribue en tranches minces, et on les fait macérer avec un peu de sel pendant une heure, afin d'en corriger l'âcreté ; on les égoutte au moment pour les assaisonner avec huile, vinaigre et poivre.

1108. Cerneaux. — On appelle cerneaux les noix encore vertes, c'est-à-dire dont l'amande quoique formée n'est pas encore mûre. — Fendez-les chacun en deux parties sur la longueur, puis retirez-en l'intérieur à l'aide d'un couteau, en ayant soin de les plonger dans de l'eau fraîche acidulée avec du vinaigre, afin de les empêcher de noircir. Égouttez, assaisonnez avec sel, poivre, du verjus ou du vinaigre.

1109. Artichauts frais. — Choisissez-les bien tendres. Parez-en le fond, supprimez les feuilles dures, puis coupez-les par grosses écailles, en enlevant tout à la fois une partie mince du fond et les feuilles tendres qui lui adhèrent. Tenez-les dans de l'eau fraîche, acidulée, afin qu'ils ne noircissent pas ; puis, rangez-les dans un hors-d'œuvrier avec un peu d'eau.

Avec les artichauts crus, on sert toujours une saucière de vinaigrette.

1110. Concombres frais et salés. — Au printemps et en été, on sert souvent les concombres comme hors-d'œuvre ; ils doivent être petits, tendres et frais. On les pèle, on les émince transversalement en tranches fines, et on les fait macérer au sel pendant une demi-heure. Quand ils sont égouttés, on les assaisonne avec sel et poivre, huile et vinaigre ; puis, on dresse symétriquement les tranches dans le hors-d'œuvrier.

Dans le Nord de l'Europe, en Russie surtout, on sert souvent en hiver des concombres conservés dans de l'eau légèrement salée et aromatisée ; on les appelle *ogourcis ;* ce sont des concombres de petite espèce, qui, préparés ainsi, sont très-agréables à manger, et dont les Russes sont très-friands. On les trouve à Paris chez les marchands de comestibles qui vendent les produits du Nord. On les sert au naturel, sans autre apprêt.

1111. Olives vertes et olives noires. — Les olives vertes sont conservées à la saumure ; elles viennent du midi de la France et d'Espagne. Les olives noires viennent aussi du Midi ; elles sont confites. Les deux sortes constituent d'agréables hors-d'œuvre ; les premières sont simplement servies avec

un peu de leur saumure ou de l'eau, les dernières sont assaisonnées avec de l'huile et du poivre.

1112. Cornichons. — Les petits cornichons fins, fermes et verts, sont souvent servis comme hors-d'œuvre; on les sert tels qu'ils sortent du bocal.

1113. Melon. — Comme hors-d'œuvre, on ne sert guère que le melon de Cantalou; c'est celui qui convient le mieux. On le coupe en tranches pour le dresser sur un plat ou une assiette. Les melons blancs d'Espagne ou de Provence sont généralement servis au dessert.

1114. Figues fraîches. — Dans la saison propice, on sert souvent des figues fraîches pour hors-d'œuvre. On les dresse simplement sur des feuilles de vigne, mais il convient de servir en même temps du saucisson ou du jambon cru fumé, coupé en tranches minces : le jambon et les figues fraîches sont très-agréables à manger ensemble.

1115. Huîtres fraîches et marinées. — Les huîtres fraîches constituent un excellent hors-d'œuvre de déjeuner. Les huîtres d'Ostende, les huîtres vertes, les armoricaines, celles de marennes ou de Cancale sont les plus estimées. On sert les huîtres ouvertes, mais non détachées. La méthode préférable pour les présenter aux convives, c'est de les dresser dans des assiettes par 8 ou par 10, avec un demi-citron, et présenter une assiette à chaque convive.

On sert les huîtres marinées, dans un hors-d'œuvrier, après les avoir égouttées et simplement arrosées avec un peu de vinaigrette.

1116. Pickles. — Les pickles sont aujourd'hui répandus dans tous les pays; ils conviennent surtout pour être mangés avec les viandes froides. On les dresse simplement dans le hors-d'œuvrier, tel qu'ils sortent du bocal.

1117. Langue et jambon cuits. — On sert souvent pour hors-d'œuvre les langues fourrées ou simplement à l'écarlate; on les coupe en tranches, mais pas trop minces; on les dresse symétriquement dans le hors-d'œuvrier, en les entourant avec du persil frais.

Le jambon cuit doit être coupé en tranches minces, symétriquement dressés, qu'on entoure avec des feuilles de persil ou avec de la gelée.

1118. Jambon fumé. — Pour être servis comme hors-d'œuvre, les

jambons crus doivent être de bonne qualité et bien fumés; l'Italie en fournit d'excellents. De même que le jambon cuit, le jambon cru doit être coupé bien mince, et dressé avec un bouquet de persil frais.

1119. Saucisson, cervelas, mortadelle. — Le saucisson, le cervelas et la mortadelle qu'on veut servir pour hors-d'œuvre, doivent être coupés en tranches minces, auxquelles on retire la peau ; on les dresse ensuite dans le hors-d'œuvrier avec un bouquet de persil frais.

1120. Caviar. — Il y a plusieurs sortes de caviar ; d'abord celui qu'on appelle frais, mais qui est conservé avec plus ou moins de sel ; puis le caviar pressé qui se vend en boîte, et enfin la *poutargue* qui est un caviar pressé et séché.

On sert le caviar frais ou pressé, dans un hors-d'œuvrier, en l'accompagnant avec une assiette de citrons coupés, des tranches minces de pain grillé, et quelquefois avec de la ciboulette hachée.

On sert la poutargue coupée en tranches minces, assaisonnées avec du poivre, simplement arrosées avec de la bonne huile et du suc de citron.

1121. Poissons marinés. — Les petites truites, les harengs qu'on sert pour hors-d'œuvre sont marinés entiers. Les brochets, les lamproies, les anguilles, et enfin tous les gros poissons sont coupés en tronçons. On les dresse simplement dans le hors-d'œuvrier, et on sert en même temps une saucière de vinaigrette ou mayonnaise.

1122. Crevettes. — Les belles crevettes rouges, constituent un hors-d'œuvre des plus estimables, et d'autant plus facile à servir qu'il n'exige aucun apprêt, puisqu'on achète ordinairement les crevettes cuites : il suffit donc de savoir choisir les crevettes fraîches. On les dresse en buisson sur un bouquet de persil : en été, on les entoure avec quelques morceaux de glace naturelle.

1123. Sardines à l'huile. — Les sardines conservées ne sont vraiment estimables qu'alors qu'elles sont servies peu après avoir été mises en boîte, car en vieillissant elles perdent leurs qualités. On les égoutte, on les éponge sur un linge, on les pare, on en retire la peau, et on les dresse symétriquement dans le hors-d'œuvrier ; on les arrose avec de la bonne huile crue.

1124. Sandwichs de langue à l'écarlate (dess. 323 à 325). — Les sandwichs sont de deux genres, les uns couverts, les autres découverts ; le dessin 323 représente le premier, le dessin 324 représente le deuxième.

Prenez un pain de cuisine (1) rassi, de la veille ; supprimez-en la croûte ; coupez-le en forme de carré long ayant 7 à 8 centimètres de longueur sur 4 de largeur.

Mettez dans une terrine (chaude en hiver) un morceau de beurre fin, travaillez-le avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit en pommade, et lisse ; alors mêlez-lui de la moutarde anglaise. Étendez une couche de ce beurre sur le pain, et sur celui-ci, coupez une tranche d'un tiers de centimètre.





Fig. 323, 324.

Recommencez l'opération, c'est-à-dire, beurrez de nouveau le pain, et coupez-en une autre tranche ; continuez ainsi jusqu'au nombre voulu.

Coupez une tranche de langue de bœuf à l'écarlate, froide, bien rouge, de même dimension que celle de pain ; posez la viande sur la tranche beurrée, et couvrez avec une autre tranche de pain ; pressez légèrement. Égalisez alors les sandwichs, coupez les angles, dressez-les sur une serviette.

D'après la même méthode, on prépare des sandwichs avec du pâté, de la galantine, des filets de volaille ou de gibier, et enfin avec du veau froid, du jambon.

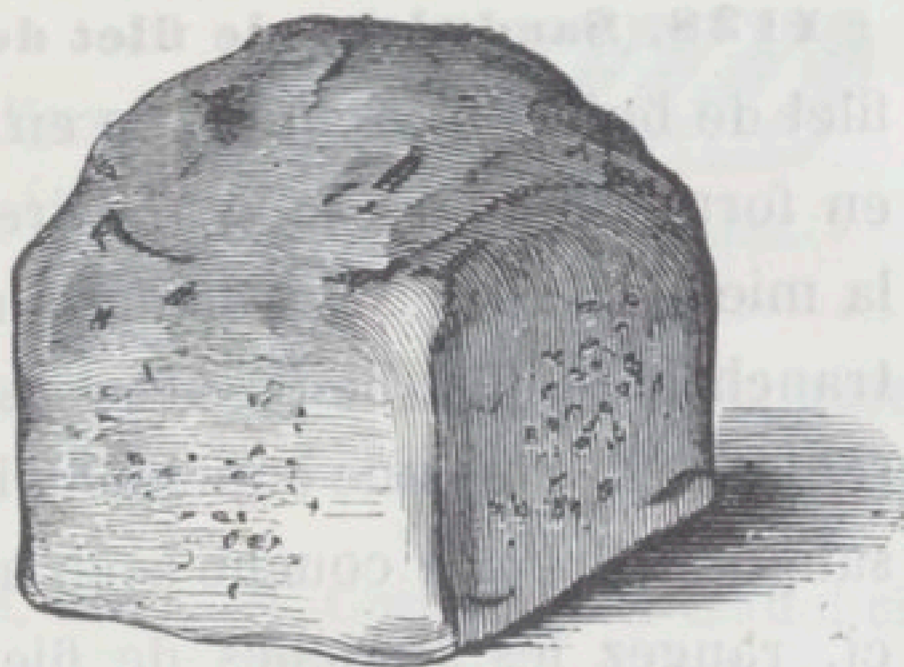


Fig. 325.

Les sandwichs sont beaucoup servis avec le thé, mais ils conviennent aussi pour emporter dans les voyages ou dans les longues promenades à la campagne.

1125. Thon mariné. — Le thon mariné à l'huile, constitue un excellent

(1) Les pains de cuisine ou pains anglais, dont je reproduis ici le dessin, sont cuits dans des formes carrées ; leur mie est serrée, unie, blanche, elle se coupe bien et occasionne peu de déchet. Dans les grandes villes, on trouve ces pains chez tous les boulangers ; ils doivent être cuits dans des formes plus larges que hautes.

hors-d'œuvre, s'il n'est pas vieux. On égoutte les morceaux, on les éponge, on les distribue en tranches minces qu'on dresse dans le hors-d'œuvrier ; on les entoure ensuite avec de petits bouquets d'œufs durs et de persil, l'un et l'autre hachés. On peut ajouter des câpres entières. On arrose le tout avec de l'huile crue.

1126. Saumon fumé. — On sert beaucoup du saumon fumé dans le Nord de l'Europe.

Le meilleur est celui récemment fumé, et de belle teinte rosée. On le coupe en tranches minces, qu'on range dans le hors-d'œuvrier, en les entourant avec du persil frais.

1127. Anchois salés. — On fait d'abord dessaler les anchois plus ou moins longtemps, selon qu'ils sont vieux ou récemment salés ; on les éponge, puis on détache les filets de l'arête, et on range symétriquement ces filets dans le hors-d'œuvrier, en les entourant de petits bouquets de persil haché, d'œufs durs, de câpres entières et de cornichons. On les arrose alors avec une vinaigrette.

1128. Sandwichs de filet de bœuf. — Parez carrément un morceau de filet de bœuf cuit, coupez-le en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur en forme de carré long. Retirez la croûte d'un pain de cuisine, coupez-en la mie en tranches de même dimension, mais un peu plus minces que les tranches de filet de bœuf ; masquez les tranches de pain (sur une surface seulement) avec une couche de beurre, manié avec de la bonne moutarde : saupoudrez cette couche avec un peu de racine de raifort râpée ; sur celle-ci, rangez les tranches de filet de bœuf ; puis, parez les sandwichs, en coupant tout autour la viande au même niveau du pain ; dressez sur serviette.

1129. Sandwichs de bœuf fumé. — Retirez la croûte d'un pain de cuisine, distribuez la mie en tranches d'un tiers de centimètre d'épaisseur, en leur donnant une forme plus longue que large, masquez-les d'un côté avec une couche de beurre, mêlé avec de la bonne moutarde.

Émincez en tranches, pas trop fines, un morceau de bœuf fumé, cuit et refroidi ; posez-en une sur chaque tranche de pain, et couvrez aussitôt

la viande avec une autre tranche de pain, beurrée, coupée de même dimension que la première ; appuyez-les, puis, divisez-les transversalement en trois parties : ces sandwichs doivent être un peu plus marquants que ceux de langue à l'écarlate (voir art. 526) ; dressez-les en couronne sur plat couvert d'une serviette.

Si la viande était sèche ou dure, il faudrait la râper ou la hacher, et opérer comme il est dit pour les sandwichs de jambon haché.

1130. Canapés divers (dess. 326 à 329). — Le canapé est une variété du sandwich ; sa forme est ovale ou en carré long ; il se compose d'une seule tranche de pain, naturelle ou légèrement grillée, puis beurrée sur une surface et garnie de ce côté avec divers comestibles d'une seule espèce ou mêlés.

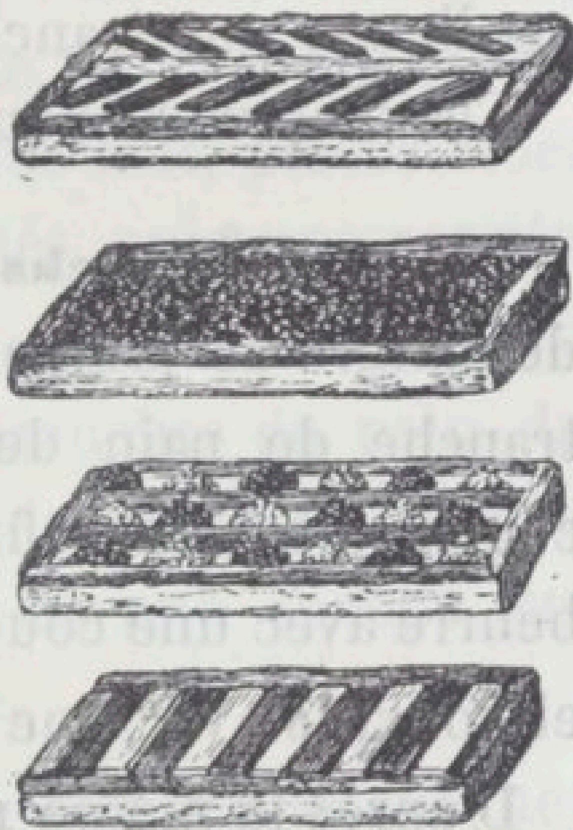


Fig. 326 à 329.

Le premier des quatre dessins adjoints à cet article, représente un canapé garni avec des filets d'anchois et des filets de thon marinés.

Le deuxième est garni de caviar frais, et bordé avec des filets d'anchois.

Le troisième est garni avec des filets d'anchois entremêlés avec des petits bouquets de câpres et d'œufs hachés.

Le quatrième est composé avec des filets de harengs salés, alternés avec des filets de thon mariné.

1131. Canapés aux anchois (dess. 330, 331). — Coupez des tranches minces de pain de cuisine, de forme ovale ; masquez-en une surface avec une couche de beurre manié ; couvrez le beurre avec une couche de jaunes d'œufs durs, broyés, assaisonnés et passés au tamis. Sur cette couche, rangez des filets d'anchois, soit en rosace, soit en grillage ; garnissez les vides avec des cornichons hachés, des œufs durs, du persil ou enfin avec des câpres entières, selon l'ordre du décor.

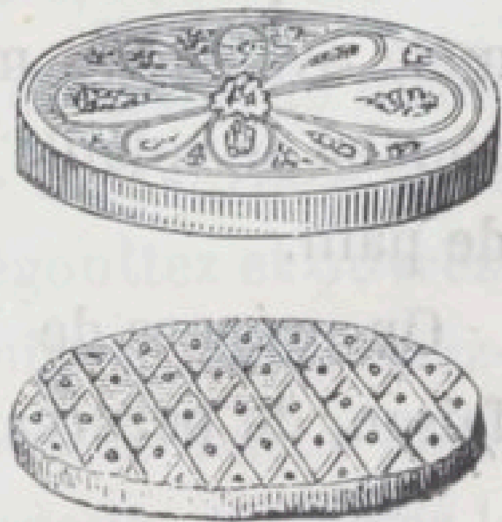


Fig. 330-331.

1132. Sandwichs à la purée d'anchois. — Préparez une purée avec de

bons anchois ; mêlez-la avec un peu de beurre manié ; étalez-en une couche épaisse, sur une tranche de pain de cuisine, coupée comme pour sandwichs. Recouvrez cette couche avec une autre tranche de pain, appuyez-la légèrement, et dressez les sandwichs, sur serviette.

1133. Sandwichs de foie-gras. — Prenez le contenu d'une petite terrine de foie-gras, parez-le en forme de carré long, et coupez-le en tranches. Pilez les débris du pâté avec un peu de sa graisse, passez au tamis ; travaillez l'appareil avec une cuiller afin de le lisser et le ramollir légèrement. Prenez un morceau de pain de cuisine, paré en forme de carré long ; masquez-le, d'un côté, avec une couche de l'appareil ramolli, et sur celle-ci, appliquez une tranche de pâté de foie-gras.

Ces sandwichs peuvent rester découverts.

1134. Sandwichs de jambon râpé. — Râpez ou hachez fin un morceau de maigre de jambon cuit, sans graisse ni parties nerveuses. Coupez une tranche de pain de cuisine comme pour sandwichs ; masquez avec une couche de beurre fin, manié avec de la moutarde anglaise ; masquez le beurre avec une couche de jambon râpé ; appuyez avec la lame du couteau, et couvrez avec une autre tranche de pain également beurrée.

D'après la même méthode, on peut préparer des sandwichs avec de la langue à l'écarlate râpée.

1135. Sandwichs de volaille râpée. — Râpez les filets d'une ou de plusieurs volailles cuites et refroidies ; assaisonnez légèrement la viande ; étalez-la en couche mince sur des tranches de pain de cuisine, coupées comme pour sandwichs, et masquées d'un côté avec une couche de beurre, mêlé avec de la moutarde anglaise et une pointe de cayenne. Appuyez la couche de volaille avec la lame du couteau, couvrez avec une autre tranche de pain.

On prépare de la même façon des sandwichs avec des chairs cuites de faisan, de perdreaux, etc.

1136. Canapés au saumon fumé. — Coupez des tranches de pain de cuisine, sans croûte ; étalez sur une surface, une mince couche de beurre, manié avec de l'essence d'anchois; sur cette couche, posez une tranche de

saumon fumé, au naturel, car on ne cuit pas le saumon fumé. Coupez le saumon à niveau du pain, et dressez les canapés sur serviette.

1137. Canapés au caviar. — On prépare les canapés au caviar, soit avec des tranches de pain de cuisine à l'état naturel, soit grillées : ceci est une affaire de goût. Si le pain est frais, on peut en masquer la surface avec une très-mince couche de beurre, mais s'il est grillé, cela n'est pas nécessaire. Le caviar employé pour les canapés doit être aussi frais que possible, mais tout à fait naturel, sans aucun mélange.

1138. Canapés au thon mariné. — Prenez des tranches de pain de cuisine de forme carrée ou ovale, molles ou légèrement grillées ; masquez-les sur une surface avec une couche de beurre mêlé avec de l'essence d'anchois. Bordez symétriquement le pain avec des filets minces de thon, et rangez-en d'autres transversalement à petite distance; entre chaque filet, placez alors une rangée de câpres entières ou de cornichons hachés, puis une rangée d'œufs durs et une autre de persil également haché.

1139. Canapés au thon haché. — Coupez des tranches de pain de forme carrée ; masquez-les d'un côté, avec une couche de beurre à l'essence d'anchois. Égouttez bien le thon ; hachez-le, étalez-en une couche sur chaque tartine, en l'appuyant avec la lame du couteau.

1140. Croûtes au chester. — Coupez des tranches de pain de cuisine, pas trop minces ; faites-les frire avec du beurre, d'un côté seulement, dans une casserole plate ou un plafond ; égouttez-les, masquez-les du côté frit, avec une épaisse couche de fromage de Chester, saupoudrez avec une pincée de poivre simple ou de cayenne. Remettez les croûtes dans le plafond, avec du beurre, poussez à four chaud. Quand le fromage est crémeux, le dessous des croûtes doit se trouver sec ; enlevez-les alors, et servez.

1141. Croûtes aux huîtres. — Coupez des tranches de pain de forme carrée, ayant l'épaisseur d'un centimètre ; cernez-les sur une surface avec la pointe d'un petit couteau ; faites-les frire au beurre ; égouttez et ouvrez-les du côté cerné. Ouvrez et faites blanchir de grosses huîtres ; supprimez-en les barbes ; divisez-les en tranches ; liez-les avec un peu de sauce blanche chaude, finie avec une pointe de cayenne. Avec ce ragoût, emplissez le vide des croûtes ; dressez celles-ci sur une serviette pliée.

1142. Petits pains garnis. — Prenez des petits pains de gruau, un peu

plus gros que ceux à profiteroles, ronds ou longs. Ouvrez-les par le haut, afin d'en retirer la mie. Garnissez alors le vide soit avec un appareil de pain de foie-gras, soit avec un salpicon de homards ou d'écrevisses lié à la mayonnaise.

Recouvrez l'ouverture avec le couvercle enlevé, et dressez ces pains sur serviette.

1143. Petits-pains au fromage. — Divisez chacun en deux parties, sur leur longueur, des petits pains de table de forme longue ; posez-les sur un plafond, le côté coupé en dessus ; puis masquez-les de ce côté, avec une épaisse couche de fromage parmesan ou de gruyère râpé ou coupé en tranches ; saupoudrez le fromage avec une pincée de cayenne, et tenez les pains à four chaud pendant 7 à 8 minutes : le fromage doit alors se trouver crémeux et glacé de belle couleur ; servez aussitôt.

On sert ces petits pains aux déjeuners, soit au commencement, soit à la fin du repas. Les Anglais en sont très-friands.

1144. Petits pains beurrés. — Divisez chacun en deux parties des petits pains frais, de forme longue ou ronde ; masquez les deux moitiés, du côté coupé, avec une couche de beurre, et masquez l'une des surfaces beurrée avec une tranche de jambon cuit ou de langue salée, et l'autre, avec une tranche de veau froid, saupoudrez celui-ci avec un peu de sel.

On accouple les deux moitiés, si les petits pains doivent être enveloppés dans du papier.

Le beurre peut toujours être mêlé avec de la moutarde.

On prépare ainsi des petits pains avec du bœuf fumé, des tranches de volaille, du saucisson, du jambon cru ou cuit, avec des tranches de galantine, et enfin avec des tranches de terrine de gibier ou de foie-gras.

Ces petits pains conviennent pour le voyage ; en France on devrait les trouver sur tous les buffets de chemin de fer.

1145. Soufflés au parmesan, à la béchamel. — Beurrez des petites caisses en papier.

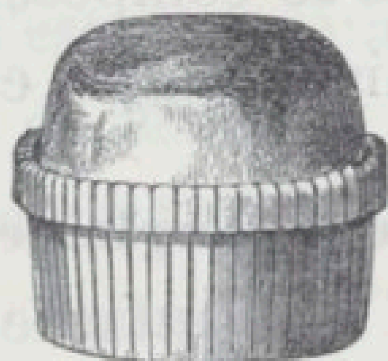
Pour chaque caisse, mettez dans une casserole plate, 2 cuillerées de béchamel chaude ; faites réduire la sauce, en lui incorporant quelques cuillerées de bonne crème crue ; quand elle est très-consistante, retirez-la,

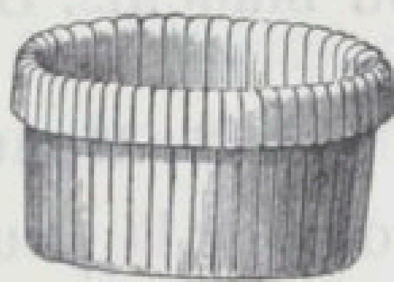
versez-la dans une terrine, remuez-la jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie ; mêlez-lui alors 200 grammes de beurre, divisé en petites parties, puis 4 jaunes d'œuf; quand ces œufs sont incorporés, ajoutez, peu à peu 100 grammes de parmesan râpé, une pincée de sucre, un peu de muscade, et enfin 5 blancs fouettés ; incorporez les blancs peu à la fois, en ajoutant de nouveau 100 grammes de parmesan râpé. Avec cet appareil, emplissez les caisses, rangez-les sur un plafond, cuisez à four doux pendant 15 à 18 minutes; servez aussitôt.

On prépare également les soufflés avec une panade faite avec du lait cuit et de la mie de pain, blanche et fraîche ; cette panade doit avoir la consistance d'un appareil à pouding; en la retirant du feu, travaillez-la pendant quelques minutes, incorporez-lui un morceau de beurre, puis les jaunes, le fromage et les blancs.

Le procédé est le même que pour les soufflés à béchamel.

1146. Soufflés au fromage (dess. 332, 333). — Prenez 8 à 10 petites caisses en papier, soit rondes, soit en forme de carré long ; beurrez-les intérieurement, à l'aide d'un pinceau, avec du beurre clarifié.


Fig. 332.


Fig. 333.

Avec un verre de lait, délayez dans une casserole, 2 cuillerées de fécule; cuisez la bouillie sur feu, en la tournant; quand elle est consistante retirez-la ; assaisonnez avec une pointe de muscade, une pincée de sucre ; ajoutez 2 jaunes d'œuf, puis une poignée de parmesan râpé, et enfin 3 ou 4 blancs d'œuf fouettés, très-fermes ; en même temps que les blancs, ajoutez encore une poignée de parmesan râpé; avec cet appareil, emplissez les petites caisses beurrées ; cuisez à four doux pendant 15 à 18 minutes.

SALADES CRUES ET CUITES.

Les salades crues, en général, doivent être bien lavées, mais ne pas séjourner dans l'eau; elles doivent être égouttées, puis secouées dans un pa-

nier à salade en fil de fer. Les salades crues ne doivent pas être assaisonnées longtemps d'avance : la salade flétrie par l'assaisonnement n'est pas du goût de tout le monde.

Pour assaisonner convenablement la salade, il faut absolument avoir de l'huile fine, épurée, et du vinaigre de haut ton, pur, limpide, naturel : les vinaigres composés sont agréables mais peu salutaires. Pour opérer l'assaisonnement, il faut d'abord mêler dans le saladier sel, poivre et huile : le vinaigre ne doit être mêlé qu'en dernier lieu. Mais la salade ne doit être mêlée qu'à l'aide d'une cuiller en bois, en buis ou tout autre matière, jamais en métal.

La juste proportion de l'assaisonnement est un des points essentiels; ni trop, ni trop peu. On ne peut donner aucune règle précise sur la quantité voulue de cet assaisonnement, car la mesure varie selon la quantité de salade. D'ailleurs, les goûts n'étant pas les mêmes, il en résulte que la meilleure salade est celle préparée selon les préférences de ceux qui doivent la manger.

Les salades cuites se composent généralement de plusieurs légumes cuits ou blanchis. L'assaisonnement est le même que pour les salades crues.

1147. Moutarde à l'anglaise. — Délayez à l'eau tiède, dans une casserole, de la poudre de moutarde d'Angleterre, ajoutez une pincée de sel, et tournez le liquide sur feu doux pour le chauffer sans le quitter, et sans le laisser bouillir. Versez la moutarde dans un vase en verre ou en faïence; quand elle est froide, tenez-la à couvert.

1148. Moutarde aux fines-herbes. — Mettez dans une terrine de la bonne farine de moutarde, ajoutez du sel et une pincée de sucre; délayez avec du bouillon ou de l'eau tiède, en la tenant plutôt épaisse que légère. Mettez dans une petite casserole quelques cuillerées de bon vinaigre, ajoutez grains de poivre, coriandre, ciboulette, persil, cerfeuil et feuilles d'estragon; faites réduire le liquide de moitié, passez et incorporez-le à la moutarde. Faites rougir au feu une brochette en fer et avec elle tournez la moutarde jusqu'à ce que le fer soit à peu près refroidi.

1149. Moutarde à l'estragon. — Pilez une poignée de feuilles d'estra-

gon, fraîches et propres ; ajoutez quelques cuillerées de vinaigre ; exprimez-en le suc à travers un linge.

Mettez dans une casserole quelques cuillerées de poudre de moutarde, ajoutez une pincée de sel ; délayez avec le suc préparé, un peu d'eau et un peu de vinaigre ; chauffez sans faire bouillir, en tournant. Versez dans un vase.

1150. Vinaigre à l'estragon. — Faites des petites bottes d'estragon, nouez-les de deux en deux, et posez-les à cheval sur une ficelle tendue dans un lieu sec ; tenez-les ainsi pendant 3 à 4 jours. Détachez ensuite les feuilles ; pesez-les : il en faut 150 grammes pour chaque litre de vinaigre ; mettez-les dans un bocal ou une cruche, couvrez avec du bon vinaigre de vin, blanc et pur ; ajoutez simplement quelques grains de poivre ou quelques piments; pour lui donner du ton, mais pas d'oignon, ni d'échalottes. Bouchez le vase et exposez-le au soleil pendant 40 jours. Passez à travers un linge, filtrez ensuite au papier, et enfermez dans des bouteilles.

1151. Vinaigre de table supérieur. — Mettez dans un bocal ou une cruche en grès, 150 grammes de feuilles d'estragon, une petite poignée de pimprenelle, autant de marjolaine, autant de fleurs de sureau et fleurs de capucines. Ces herbes doivent être préalablement séchées à l'ombre pendant quelques jours.

Ajoutez quelques petits piments pointus ; puis 4 cuillerées de graines de moutarde, 2 cuillerées de poivre en grains, autant de clous de girofle, et enfin une pincée de macis.

Couvrez le tout avec 4 à 5 litres de bon vinaigre de vin, pur et blanc : s'il était faible, mêlez-lui 2 à 3 décilitres d'esprit-de-vin. Bouchez le vase, tenez-le pendant quelques semaines dans un lieu exposé au soleil ; décantez-le ensuite et filtrez-le.

1152. Salade de chicorée ou escarole. — La chicorée n'est vraiment bonne qu'alors qu'elle est tendre et bien jaune. On la lave, on l'égoutte, on la secoue dans le panier à salade. Les amateurs frottent le fond du saladier avec une gousse d'ail coupée, ou bien mêlent à la salade une ou plusieurs petites croûtes de pain frottées avec l'ail : ceci est une affaire de goût.

On assaisonne la salade avec sel et poivre, moutarde et huile : on ne mêle

le vinaigre qu'en dernier lieu. Mais quand on veut assaisonner la salade à table, il convient de la renverser sur un plat ou une assiette, puis mettez la moutarde, le sel et le poivre dans le fond du saladier vide, et délayez le tout peu à peu avec l'huile, de façon à lier légèrement l'appareil ; on mêle ensuite la salade et enfin le vinaigre. Cette méthode est la plus pratique.

Toutes les salades exigent d'être bien retournées, longtemps retournées avec une cuiller et une fourchette en bois.

A la chicorée et à l'escarole on mêle souvent de la betterave cuite.

1153. Salade de laitues pommées. — Les laitues doivent être non-seulement jaunes et tendres, mais elles doivent être récemment cueillies, cueillies peu avant d'être assaisonnées.

Quand on veut préparer une bonne salade de laitues, il faut n'employer que les feuilles les plus tendres et les plus jaunes. On les lave promptement, on les secoue dans un panier à salade en fil de fer. On met dans le saladier le jaune de 2 ou 3 œufs mollets ; on les délaye avec de l'huile, de façon à les lier ; on ajoute sel et poivre, puis la salade ; on la retourne bien, avant de mêler le vinaigre ; on ajoute une pincée de fournitures (1).

Dans quelques contrées de la France, on sert des salades assaisonnées à la crème ou au lard, pour remplacer l'huile. Si c'est de la crème, elle doit être double, c'est-à-dire épaisse ; si c'est du lard, il doit être fondu. Dans les deux cas, on ajoute du sel, du poivre et du vinaigre.

1154. Salade de laitues romaines. — On prépare la salade de romaines d'après la même méthode que la salade de laitues pommées : aux jaunes d'œuf. Mais à la salade romaine, on mêle souvent, en outre des fournitures, des oignons nouveaux, comme aussi des anchois ou du thon mariné, coupés en petits dés. Les feuilles tendres de salsifis peuvent être assaisonnées comme les laitues et mangées en salade.

1155. Salade de céleris frais. — Le céleri frais, tendre, donne une excellente salade ; il faut le laver sans le laisser macérer dans l'eau. On coupe les tiges sur le travers, courtes ; on divise les plus épaisses sur la lon-

(1) La fourniture de salade se compose de cerfeuil, de feuilles d'estragon et de pimprenelle, les unes et les autres hachées.

gueur. On assaisonne la salade avec sel, poivre, moutarde, huile, vinaigre, et jaunes d'œuf broyés.

A la salade de céleri frais on mêle souvent de la betterave cuite coupée en tranches minces, et aussi des feuilles de doucette crues.

1156. Salade de concombres. — Choisissez les concombres tendres et frais, pelez-les et émincez-les en tranches fines, sur le travers ; quand ils sont gros, fendez-les en quatre pour en retirer les semences, et les émincer; saupoudrez avec un peu de sel, placez-les dans une terrine, et faites macérer pendant trois quarts d'heure, puis exprimez-en toute l'humidité ; assaisonnez avec sel, poivre, huile, vinaigre et persil haché.

1157. Salade de haricots verts. — Toutes les sortes de haricots verts peuvent être préparés en salade ; il suffit qu'ils soient tendres ; mais ceux qui conviennent le mieux sont ceux qu'on appelle les haricots fins, c'est-à-dire minces et tendres : ceux-ci doivent être cuits entiers ; les autres sont ou émincés ou coupés en tronçons. Dans tous les cas, ils sont cuits à l'eau salée, en les tenant aussi verts que possible et un peu fermes en cuisson. Les haricots verts préparés en salade peuvent être mangés chauds ou froids. On les assaisonne avec sel et poivre, huile et vinaigre ; mais le vinaigre ne doit être ajouté qu'en dernier lieu. A cette salade, on ne mêle pas de fourniture, mais on ajoute quelquefois une pincée d'oignon haché fin, préalablement échaudé, c'est-à-dire enfermé dans le coin d'une serviette, plongé à l'eau bouillante et bien exprimé ensuite : cette simple immersion suffit pour enlever l'âcreté de l'oignon.

1158. Salade de choux-fleurs. — Les choux-fleurs cuits à l'eau salée, sont excellents, mangés en salade. On sert indifféremment cette salade chaude ou froide.

1159. Salade d'asperges vertes. — On coupe les asperges de 2 centimètres de long ; on les fait blanchir à l'eau salée. Quand elles sont froides, on peut les mêler avec des queues d'écrevisses ou de crevettes, du thon mariné ou des filets d'anchois coupés en filets. Les gourmets les mêlent avec des truffes cuites. En tout cas, on les assaisonne avec sel, poivre, huile et vinaigre.

1160. Salade de cardons cuits. — Il faut cuire les cardons dans l'eau salée et acidulée. — On mange cette salade chaude. Les morceaux doivent être coupés courts et minces. On les assaisonne avec sel, poivre, huile et vinaigre. On peut mêler à l'assaisonnement quelques filets d'anchois hachés et délayés avec l'huile.

1161. Salade de pommes de terre. — On cuit les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur. On les pèle aussitôt cuites; on les coupe en tranches; on les met dans le saladier, et on les arrose avec un peu de bouillon chaud; puis on les assaisonne avec sel, poivre, huile et vinaigre. On ajoute ordinairement une pincée d'oignon haché, des filets d'anchois ou de harengs salés coupés en petits dés.

1162. Salade de céleri cuit. — Pour cette salade, on n'emploie que les céleris-raves, cuits à l'eau, puis coupés en tranches; on les assaisonne avec sel, poivre, huile et vinaigre. Au céleri cuit, on mêle quelquefois de la betterave cuite, et aussi de la mâche verte.

1163. Salade de truffes noires. — La salade de truffes est meilleure chaude que froide. Les truffes qu'on veut manger en salade doivent être cuites au vin blanc, mais sans être pelées; elles doivent être peu cuites: il suffit que l'intérieur soit chaud. On pèle alors les truffes, on les émince en lames fines, et on les assaisonne avec sel, poivre, huile et vinaigre. On peut frotter le saladier avec une gousse d'ail coupée. On peut aussi mêler à l'assaisonnement quelques cuillerées de purée d'anchois délayée avec de l'huile.

1164. Salade de betteraves. — Les betteraves qu'on veut préparer en salade doivent être choisies bien rouges; il faut les cuire au four, dans un plafond en terre, plutôt que les cuire à l'eau. On les pèle et on les divise en tranches minces.

On mange indifféremment la salade de betterave chaude ou froide. On l'assaisonne avec de la bonne huile, du sel, du poivre et du vinaigre.

Mais la betterave peut être aussi mêlée à d'autres salades crues ou cuites; elle est surtout excellente à manger avec l'escarole, la mâche, la doucette et la barbe de capucin.

1165. Salade de haricots blancs. — Les bons haricots blancs, cuits à

point, sont excellents à manger en salade, en hiver. Pour que les haricots ne soient pas indigestes, ils ne doivent être ni chauds ni froids ; en tout cas, il est préférable qu'ils soient chauds, car froids ils ne peuvent être digérés que par des estomacs robustes. On assaisonne les haricots avec sel et poivre, moutarde, huile, vinaigre en dernier lieu. On peut ajouter de l'oignon haché et échaudé.

1166. Salade mêlée, de légumes cuits. — C'est surtout en hiver qu'on sert ces salades; elles sont généralement composées avec plusieurs légumes : des haricots blancs, des lentilles, des pommes de terre, des carottes; des céleris-raves, des betteraves, des choux-fleurs, des salsifis, des oignons de Portugal. Tous ces légumes doivent être assaisonnés séparément, puis égouttés, mêlés et assaisonnés de nouveau. A ces légumes, on peut toujours ajouter du thon mariné ou des filets d'anchois coupés en petits dés, comme aussi des olives sans noyaux, crues ou blanchies.

SIROPS.

1167. Clarification du sucre (dess. 334). — Pour obtenir du sirop clair, il suffit de casser le sucre; mettez-le dans un poêlon ou une passine; mouillez-le avec de l'eau tiède, en raison de 6 décilitres par kilogramme de sucre. Laissez dissoudre le sucre, en le remuant ; posez la bassine sur le feu doux; ajoutez les chairs d'un demi-citron paré à vif, sans écorce ni pépins. Faites bouillir le sirop, écumez, retirez-le sur le côté du feu; 5 à 6 minutes après, passez-le au tamis fin ou à travers une serviette humide. Le sucre cuit dans ces conditions est très-clair, il doit donner 29 à 30 degrés au *pèse-sirop :* en refroidissant il donne un degré de plus.

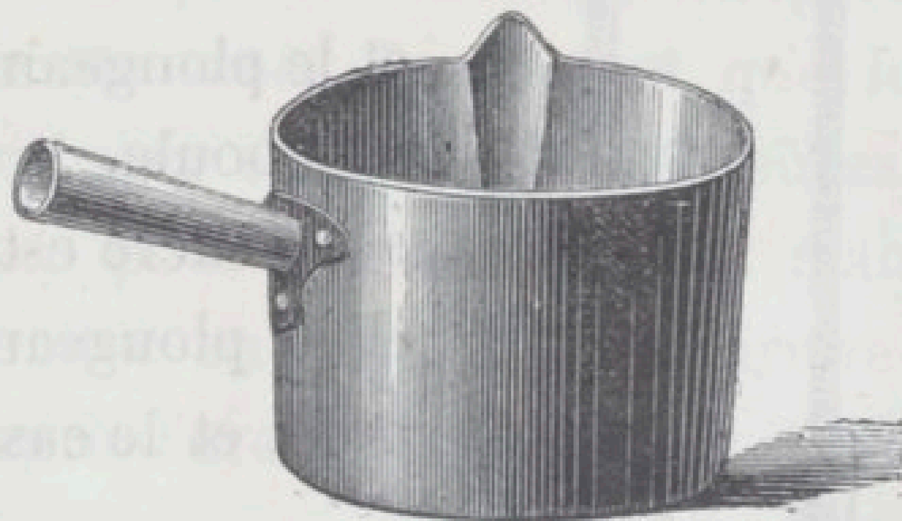


Fig. 334.

1168. Cuisson du sucre. — Si on met en ébullition du sirop préparé comme il vient d'être dit à l'article précédent : pesant 29 à 30 degrés,

le sirop passe par 5 cuissons différentes qu'il importe d'apprendre à bien connaître, car elles ont toutes une application spéciale. Voici comment se divisent ces cuissons et dans l'ordre qu'elles se produisent à mesure que le sirop continue à bouillir : quand le sirop est à 32 degrés, il suffit d'une minute d'ébullition pour l'amener au degré du *perlé ;* après quelques bouillons, il passe au *soufflé*, puis à la *glu*, ensuite au *boulé*, et enfin au *cassé ;* en quittant le cassé, le sucre passe rapidement au *caramel blond*, et aussitôt au *caramel brun ;* à ce dernier degré il est brûlé.

Le sucre est au *perlé* quand, en trempant légèrement l'index dans le liquide et le frottant contre le pouce, le sucre commence à se ternir et à former des filets courts, épais.

Le sucre est au *soufflé* quand, en trempant l'écumoire dans le liquide et la sortant aussitôt pour souffler à travers les trous, on en fait sortir des globules.

Le sucre est à la *glu* quand, après avoir trempé vivement l'index dans le sucre, on le plonge à l'instant dans de l'eau froide, et qu'en le frottant contre le pouce, il s'y attache comme de la glu, au point qu'il devient impossible d'en former une boule.

Avant de tremper le doigt dans le sucre, il faut d'abord le tremper à l'eau froide, pour ne pas être exposé à se brûler.


Fig. 335, 336.

Le sucre est au *boulé* quand, en le prenant avec le doigt et le plongeant aussitôt à l'eau froide, on peut en former une boule.

Le sucre est au *cassé* quand, en le prenant avec le doigt et le plongeant à l'eau froide, on peut le détacher du doigt et le casser net, en le ployant.

1169. Pesage du sirop (dess. 335, 336). — Les personnes habituées à travailler le sucre pèsent rarement le sirop, car elles peuvent juger de son degré de cuisson, simplement en le prenant avec les doigts. Ceux qui ne sont pas familiarisés avec ce travail, sont forcés de recourir au *pèse-sirop*, car c'est le seul moyen de se renseigner. Le procédé est tout à fait simple : il suffit de verser le sirop qu'on

veut peser dans un flacon en verre (dess. 346), puis introduire le pèse-sirop (dess. 345) dans ce vase, et voir le degré qu'il marque à niveau du liquide.

1170. Sirop d'oranges (dess. 337). — Filtrez dans un petit tamis (au papier mâché) le suc d'une ou de quelques douzaines d'oranges; sur chaque douzaine, prenez le zeste de 2 oranges. Pesez le suc; pour chaque kilogramme, cuisez au *boulé* 1,500 grammes de sucre; ajoutez alors le suc filtré, et cuisez le sirop à 32 degrés. Au dernier moment, ajoutez les zestes lavés; laissez refroidir, passez au tamis fin, et enfermez dans des bouteilles.

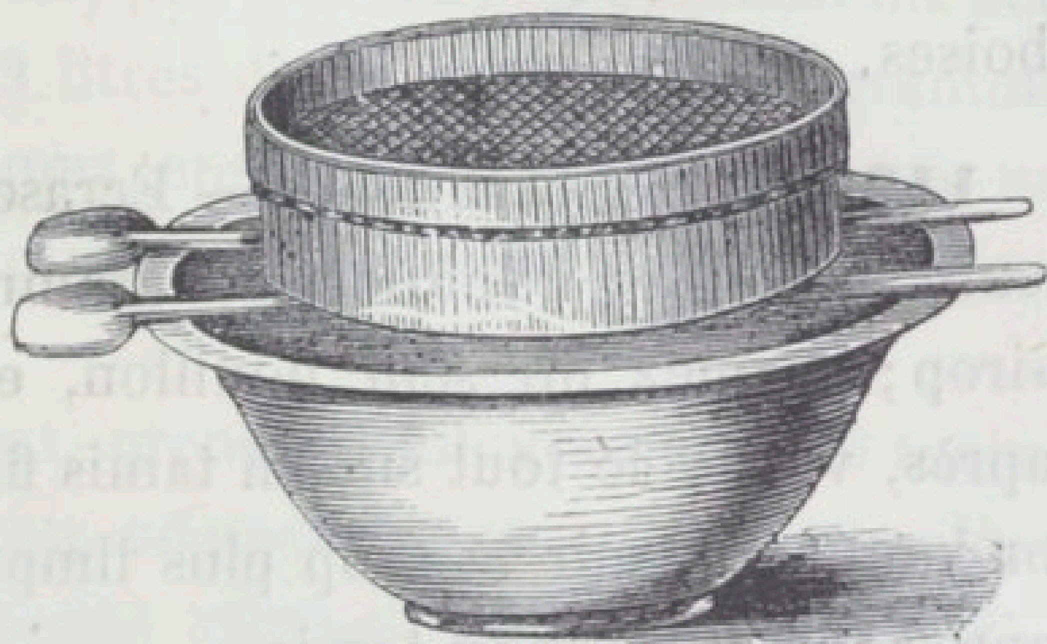


Fig. 337.

On prépare le sirop de citrons d'après la même méthode.

1171. Sirop de groseilles. — Pour obtenir un sirop plus agréable au goût, il convient de mêler aux groseilles quelques framboises : une livre sur dix.

Choisissez les groseilles bien mûres ; broyez-les dans un mortier, exprimez-les ensuite avec les mains ; passez le liquide au tamis, dans une terrine vernie, tenez-le à la cave, jusqu'à ce que le mucilage se sépare du suc, en formant à la surface une croûte assez épaisse, et que le liquide du foud se trouve bien clair, il faut pour cela de 20 à 24 heures. Cette opération est nécessaire non-seulement pour clarifier le suc, mais aussi pour éviter que le sirop cuit ne se prenne en gelée, ce qui arriverait certainement si on l'employait aussitôt après l'avoir extrait des fruits. Il en est de même pour tous les sucs de fruits rouges, acides, avec lesquels on peut préparer des gelées de fruits ; il faut absolument qu'ils soient décomposés, avant la cuisson,

Tirez à clair le suc de groseilles ; filtrez-le, en le passant à travers une serviette tendue sur un tabouret renversé ; pesez-le et versez-le dans une bassine rouge (1) : pour 2 litres de suc ajoutez 3 kilogrammes de sucre

(1) Non-seulement on ne doit cuire le suc des fruits rouges que dans des vases non

concassé, c'est-à-dire un kilogramme et demi, par litre de suc : un litre de suc pèse un kilogramme. Cuisez-le à feu vif, en ayant soin de bien l'écumer le sirop doit peser 33 degrés ; enfermez-le dans des bouteilles, mais ne bouchez celles-ci que quand le sirop est tout à fait froid.

On opère d'après la même méthode pour préparer le sirop de framboises.

1172. Sirop de mûres. — Écrasez les fruits; pour chaque kilogramme, cuisez au *boulé* 1 kilo et 250 grammes de sucre ; versez les fruits dans le sirop; donnez un seul bouillon, et retirez la bassine du feu; une heure après, versez le tout sur un tamis fin, en reversant les premiers jets. — Si on voulait obtenir le sirop plus limpide, il faudrait le filtrer à la chausse, après l'avoir passé au tamis.

1173. Sirop de coings. — Ce sirop est un des meilleurs qu'on puisse préparer dans une cuisine bourgeoise. — Choisissez les fruits mûrs; pelez et émincez-les, mettez-les dans une casserole bien étamée, mouillez juste à couvert avec de l'eau; couvrez la casserole, et cuisez à bon feu; quand ils sont bien atteints, jetez le tout sur un tamis, placé au-dessus d'une terrine, afin de recueillir le suc; tenez celui-ci dans un lieu frais pendant 24 heures; écumez et filtrez-le ensuite. Mesurez 2 litres de suc, versez-le dans une bassine; ajoutez 3 kilogrammes de sucre coupé en morceaux; cuisez le sirop à 32 degrés, en l'écumant.

1174. Sirop de vinaigre framboisé. — Pesez 2 kilogrammes de framboises fraîches, épluchées; mettez-les dans une cruche en terre, mouillez avec 4 litres de bon vinaigre blanc, de vin; couvrez la cruche, et laissez infuser pendant 7 à 8 jours. Versez alors le tout sur un tamis pour recueillir le liquide ; mesurez-en 2 litres, versez-le dans une bassine; ajoutez 3 kilogrammes de sucre coupé en morceaux; quand le sucre est dissous,

étamés, mais on ne doit y toucher qu'avec des cuillers en cuivre rouge. On ne doit passer le sirop que dans des vases en porcelaine ou en terre vernie; jamais dans des casseroles ou autres vases étamés : car le sucre deviendrait violet.

Il n'y a aucun danger à travailler les sucs de fruits dans des vases non étamés, du moment qu'ils sont mêlés avec du sucre; mais il ne faut jamais les laisser dans le cuivre avant qu'ils soient sucrés.

cuisez le sirop à 32 degrés, en l'écumant. Quand il est froid, enfermez-le dans des bouteilles.

1175. Sirop d'orgeat. — Mondez 2 kilogrammes d'amandes : 500 grammes d'amères pour 1 kilogramme de douces. Faites-les dégorger à l'eau froide pendant quelques heures. Pilez-les, peu à la fois, en ajoutant un peu d'eau froide. Délayez-les d'abord avec 2 litres d'eau froide par kilogramme d'amandes ; passez au tamis ; exprimez ensuite les amandes dans un linge, et mouillez-les de nouveau avec un litre d'eau, afin de les exprimer encore.

Pour chaque litre de lait d'amandes, prenez 2 kilogrammes de sucre ; mettez-le dans une bassine avec l'eau nécessaire, et cuisez-le au *lissé*. Retirez-le du feu, et quand il est à moitié refroidi, mêlez-lui le lait d'amandes, en agitant le liquide ; quand le mélange est opéré, ajoutez pour chaque litre de lait d'amandes, 2 cuillerées d'eau de gomme arabique dissoute. Quand le sirop est tout à fait froid, enfermez-le dans des bouteilles.

1176. Sirop de cerises. — Choisissez des cerises aigres ; retirez-en les queues et les noyaux ; pilez-les, en ajoutant quelques noyaux : exprimez-en le suc, et passez celui-ci au tamis, dans une terrine ; tenez-le en un lieu frais pendant 24 heures ; écumez et filtrez-le alors à la serviette. Pour chaque litre de suc, prenez 2 kilogrammes de sucre ; cuisez à 33 degrés, en écumant. Enfermez dans des bouteilles, quand il est froid.

1177. Sirop de fraises. — Écrasez quelques kilogrammes de bonnes fraises, fraîches, bien parfumées. Pour chaque kilogramme, cuisez au *boulé* 1 kilo et 250 grammes de sucre. Versez les fraises dans le liquide ; donnez un seul bouillon, et retirez la bassine du feu. Une heure après, versez le tout sur un tamis fin, disposé sur une grande terrine ; remettez les premiers jets dans le tamis jusqu'à ce que le sirop passe limpide. Enfermez dans des bouteilles à champagne ; ficelez et donnez-leur un bouillon au bain-marie.

Avec les fraises dont on a tiré le sirop, on peut encore préparer de la marmelade ; il suffit de leur mêler du sucre en poudre, et les faire réduire.

1178. Sirop de gomme. — Lavez 500 grammes de gomme arabique blanche ; faites-la dissoudre à froid, dans un vase, avec demi-litre d'eau froide, en la tenant à couvert, et en la remuant souvent ; passez-la à travers un linge.

Faites fondre dans une bassine, 4 kilogrammes de sucre en 2 litres d'eau tiède ; posez la bassine sur le feu, écumez avec soin et cuisez-le 2 à 3 minutes ; ajoutez alors la gomme dissoute ; faites bouillir le liquide jusqu'à ce qu'il donne 32 degrés au pèse-sirop. Laissez refroidir, enfermez dans des bouteilles.

1179. Sirop de guimauve. — Coupez en petits morceaux 250 grammes de racines de guimauve ; mettez-la dans un poêlon avec 2 litres d'eau ; cuisez-la sur feu doux jusqu'à ce que le liquide soit réduit de moitié ; à ce point, ajoutez deux fortes poignées de fleurs de guimauve, et retirez aussitôt le poêlon du feu ; une demi-heure après, passez le liquide à la serviette.

Cuisez au *boulé* 2 kilo et 500 grammes de sucre, ajoutez l'eau de guimauve ; au premier bouillon pesez le sirop : il doit donner 32 degrés ; retirez-le aussitôt ; quand il est froid, mettez-le en bouteille.

1180. Sirop d'asperges. — Râtissez des asperges fraîches ; supprimez-en les parties les plus dures ; émincez les autres ; mettez-les dans une casserole, couvrez-les avec de l'eau chaude ; cuisez-les à couvert. Quand elles sont en bouillie, versez le tout sur un tamis fin. Filtrez alors le liquide à la poche ou dans un tamis, au papier mâché.

A chaque litre de liquide, mêlez 2 kilogrammes de sucre concassé. Cuisez à 33 degrés ; mettez en bouteilles, bouchez, ficelez et cuisez quelques minutes au bain-marie, car ce sirop ne se conserverait pas longtemps.

1181. Sirop d'épines-vinettes. — Choisissez les fruits bien rouges, mûrs sans excès ; broyez-les dans un mortier, en mêlant un peu d'eau froide ; puis exprimez-en le suc, en les tordant dans un linge, peu à la fois. Mettez ce suc dans une terrine vernie, et tenez-le à la cave pendant 24 heures. Écumez alors ce suc, et filtrez-le à la chausse ; mesurez-le et versez-le

dans une bassine. Pour chaque litre, ajoutez 2 kilogrammes et 250 grammes de sucre concassé. Posez la bassine sur feu, et cuisez le sirop à 32 degrés.

Avec les fruits dont on a tiré le sirop on peut encore préparer de la marmelade ; il suffit de les passer au tamis, mêlez-leur le sucre nécessaire, et faites réduire à point.

1182. Sirop de violettes. — Prenez des violettes de bois, récemment cueillies ; détachez les feuilles des tiges et pilez celles-ci dans un mortier bien propre : il en faut 250 grammes ; délayez-les d'abord avec un litre d'eau bouillante, puis ajoutez-en encore un litre. Versez le tout dans une casserole étamée à neuf, car l'étain conserve la belle nuance des violettes ; laissez macérer pendant 8 à 10 heures.

Passez alors l'infusion à travers un linge bien propre, en exprimant les feuilles.

Laissez déposer le liquide, puis versez-le, en le décantant, dans le même vase où l'infusion a été faite. Ajoutez 2 kilogrammes de beau sucre coupé en morceaux ; tenez le vase au bain-marie jusqu'à ce que le sucre soit dissous ; retirez-le alors, laissez-le refroidir, et filtrez-le. Enfermez-le ensuite dans des bouteilles, bouchez et passez-les à l'ébullition.

COMPOTES DE FRUITS FRAIS ET DE FRUITS SECS.

1183. Compote de cerises. — Coupez, à moitié de longueur, les queues de 5 à 600 grammes de cerises. Mettez-les dans un poêlon d'office avec 2 poignées de sucre en poudre ; quand le sucre commence à se dissoudre, posez-le poêlon sur feu doux, et sautez les cerises ; donnez-leur 2 bouillons dans le liquide ; versez le tout dans une terrine. Quand le sirop est froid, versez-le dans le poêlon ; ajoutez un peu de sucre, et faites réduire à la *nappe ;* retirez-le alors du feu et mêlez-lui les cerises ; quand le sirop est froid, dressez la compote dans un compotier.

1184. Compote de coings. — Les coings pour compote doivent être

choisis bien mûrs, jaunes, odorants. Divisez-les en quartiers, pelez-les, supprimez-en les parties dures du cœur ; jetez-les à mesure dans de l'eau mêlée avec un peu d'acide citrique dissous. Plongez-les ensuite à l'eau bouillante, acidulée, mais dans une casserole étamée ; cuisez-les à couvert jusqu'à ce qu'ils soient bien atteints. Égouttez-les alors dans une terrine, couvrez avec du sirop léger et un rond de papier. Quatre heures après, égouttez une partie du sirop dans une casserole, mêlez-lui un peu de sucre, et cuisez-le à 30 degrés ; quand il est froid, versez-le sur les coings, préablement dressés dans un compotier.

1185. Compote d'abricots entiers. — Pelez une quinzaine d'abricots entiers, pas trop mûrs ; plongez-les à l'eau bouillante ; aussitôt qu'ils sont légèrement attendris, égouttez-les, rangez-les dans une terrine vernie.

Versez la moitié d'un verre de leur cuisson dans une casserole, ajoutez 300 grammes de sucre coupé ; faites bouillir le liquide jusqu'à ce que le sirop soit serré ; versez-le alors sur les abricots ; laissez refroidir la compote avant de la dresser.

1186. Compote d'abricots en moitiés. — Choisissez les abricots peu mûrs ; divisez-les chacun en deux parties, retirez-en le noyau, et pelez-les ; plongez-les dans l'eau bouillante, donnez-leur 2 bouillons couverts ; égouttez-les, mettez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop à 20 degrés. Une heure après, versez le sirop dans un poêlon, mêlez-lui un morceau de sucre, cuisez-le à 30 degrés, et versez-le sur les abricots ; quand il est froid, dressez la compote, en entremêlant les amandes des noyaux, pelées et blanchies.

1187. Compote de pêches. — Il y a deux sortes de pêches ; d'abord les dures, dont le noyau ne se détache pas. Celles-là doivent être pelées à vif, après les avoir divisées, et avoir enlevé le noyau. On les blanchit à l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres ; on les égoutte et on les couvre avec du sirop léger. Quand elles sont froides, on égoutte le sirop, on mêle du sucre à celui-ci et on le cuit à 30 degrés ; quand il est froid, on le verse sur les fruits dressés dans le ompotier.

Si les pêches sont molles, c'est-à-dire des pêches d'espalier, on les divise chacune en deux parties, on en supprime le noyau et on les plonge à l'eau

bouillante, peu à la fois, afin de mieux les surveiller; on les égoutte aussitôt que la peau s'en détache. Quand la peau est retirée, faites-les macérer pendant une heure dans un sirop léger, puis dressez-les dans le compotier, et arrosez avec du sirop froid à 30 degrés.

1188. Compote de pêches crues, au marasquin. — Divisez quelques bonnes pêches, chacune en deux parties; pelez-les, puis divisez chaque moitié en petits quartiers; rangez ceux-ci par couches dans un compotier en cristal; saupoudrez chaque couche avec du sucre en poudre légèrement vanillé; arrosez-les avec du marasquin. Tenez le compotier sur glace pendant trois quarts d'heure, avant de servir la compote.

1189. Compotes de prunes d'avoine. — Ces prunes sont noires et très-petites. Coupez-en la queue à moitié de longueur et piquez-les légèrement avec une épingle. Faites bouillir de l'eau dans une bassine rouge, plongez les prunes dans le liquide, donnez deux bouillons couverts; enlevez-les avec l'écumoire, rangez-les dans une terrine, par couches, en saupoudrant chaque couche avec du sucre en poudre; quand les fruits sont refroidis, dressez-les dans le compotier. Ainsi préparées, ces prunes donnent une compote excellente et très-simple à obtenir.

1190. Compote de prunes noires. — Pelez les prunes à vif, plongez-les à l'eau bouillante; donnez deux bouillons couverts; égouttez-les dans une terrine; saupoudrez avec du sucre en poudre ou couvrez avec du sirop à 30 degrés. Quand elles sont froides, dressez-les.

1191. Compote de reines-claudes. — Piquez les prunes avec une éguille; plongez-les à l'eau bouillante; donnez deux bouillons couverts, égouttez-les dans une terrine; couvrez-les avec du sirop léger. Quand elles sont froides, égouttez le sirop; mêlez un peu de sucre à celui ci, et faites-le réduire à 30 degrés; quand il est froid, dressez les prunes dans le compotier, et versez le sirop dessus.

1192. Compote de mirabelles. — Supprimez la queue des mirabelles; piquez-les légèrement avec une aiguille; plongez-les à l'eau bouillante, donnez-leur seulement 2 bouillons couverts; égouttez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop à 20 degrés, ou rangez-les simplement par

couches, en saupoudrant chaque couche avec du sucre en poudre. Une heure après, dressez-les dans le compotier, et arrosez avec leur sirop.

1193. Compote de pruneaux secs. — Lavez les pruneaux, à l'eau tiède, mettez-les dans une casserole, mouillez-les largement avec de l'eau, faites bouillir le liquide, et retirez la casserole sur le côté du feu. Un quart d'heure après, égouttez les pruneaux sur un tamis, remettez-les dans la casserole avec un peu de vin blanc ou rouge, un brin de zeste, seulement une pincée de sucre et un peu d'eau; cuisez-les sur feu doux pendant 25 minutes; enlevez-les alors avec l'écumoire, mettez-les dans une terrine; ajoutez du sucre à leur cuisson; faites-la bouillir et versez sur les pruneaux, en la passant; quand ils sont froids, dressez-les. — Il ne convient pas de cuire les pruneaux avec beaucoup de sucre, car celui-ci les fait rider.

1194. Compote de groseilles vertes. — Choisissez les groseilles encore vertes et fermes; supprimez-en les queues, plongez-les à l'eau bouillante, et donnez 2 bouillons couverts; égouttez-les dans une terrine, et saupoudrez, avec du sucre fin, ou bien arrosez-les avec du sirop à 30 degrés. Quand la compote est froide, dressez-la.

1195. Compote de groseilles rouges. — Prenez 5 à 600 grammes de groseilles égrainées, blanches ou rouges. Mettez dans un poêlon 200 grammes de sucre avec un demi-verre d'eau; cuisez-le au *boulé*, et retirez sur le côté du feu; ajoutez les groseilles, et roulez-les dans le sirop, sans faire bouillir celui-ci, jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé aux fruits; versez le tout dans le compotier; laissez refroidir.

1196. Compote d'airelles rouges. — Triez et lavez un litre d'airelles, égouttez-les sur un tamis, mettez-les dans un poêlon avec 200 grammes de sucre en poudre; tenez-les ainsi pendant une heure, en les sautant souvent, afin de provoquer la dissolution du sucre. Alors mettez le poêlon sur le feu, et cuisez les fruits jusqu'à ce que le sirop laisse une nappe légère sur l'écumoire : 2 à 3 minutes suffisent; versez alors dans une terrine, laissez refroidir et dressez dans le compotier.

1197. Compote de fraises. — Choisissez les fraises bien entières, pas trop mûres : plongez-les dans du sucre cuit au *boulé*, en opérant comme il est dit pour la compote de groseilles; laissez refroidir et dressez dans le compotier.

1198. Compote d'ananas. — On trouve aujourd'hui dans le commerce des ananas d'Amérique conservés en boîte, qui conviennent très-bien pour compote; il suffit de les parer avec soin, les diviser en deux sur la longueur, ensuite et diviser chaque moitié en tranches transversales. Faites-les macérer pendant quelques heures dans du sirop froid à 25 degrés; puis dressez-les dans le compotier. Faites réduire le sirop à 30 degrés, et versez-le sur les fruits, quand il est froid.

Si les ananas sont frais, pelez-les à vif, divisez-les en deux parties, puis en tranches; rangez-les dans un bol étroit, couvrez-les juste avec du sirop froid, à 30 degrés. Faites-les macérer pendant 2 heures; dressez-les ensuite dans le compotier.

1199. Compote d'ananas au rhum. — Coupez l'ananas en tranches; rangez celles-ci dans une terrine, par couches, en saupoudrant chaque couche avec du sucre très-fin. Laissez macérer le fruit, dans un lieu frais, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Dressez alors les tranches dans le compotier; mêlez un peu de bon rhum au sirop, et avec lui, arrosez les tranches.

1200. Compote d'oranges. — Choisissez 3 à 4 bonnes oranges; divisez-les chacune en deux partie, puis chaque partie en 3 ou 4 quartiers, selon leur grosseur. Passez alors la lame d'un couteau entre le blanc de l'écorce et les chairs, de façon à retirer celles-ci ; supprimez-en les pepins, et rangez-les dans un bôl, par couches, en saupoudrant chaque couche avec du sucre en poudre. Couvrez-les, laissez-les macérer pendant 2 heures dans un lieu frais; dressez alors les quartiers d'oranges dans un compotier; mêlez un peu de sirop et de rhum au liquide, versez-le sur les oranges.

1201. Compote de pommes. — Toutes les espèces de pommes peuvent être préparées en compote, pourvu qu'elles résistent à la cuisson, c'est-à-dire qu'elles ne se fondent pas : les reinettes et les calvilles sont les meil-

leures; coupez-les en deux ou en quatre parties; pelez-les, supprimez-en le cœur, soit avec le couteau, soit avec une cuiller à légumes. Plongez-les à l'eau bouillante, acidulée avec de l'acide citrique. Au premier bouillon, retirez la casserole sur le côté du feu, et tenez-la ainsi à couvert jusqu'à ce que les pommes soient attendries au point voulu : elles doivent cuire en bouillant le moins possible. Égouttez-les, rangez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop léger, ajoutez un brin de zeste; deux heures après, dressez-les dans le compotier, et arrosez-les avec du sirop à 30 degrés.

1202. Compote de pommes à la gelée de groseilles. — Choisissez 8 pommes d'égale grosseur, videz-les sur le centre, à l'aide d'un tube à colonne; pelez-les, en les jetant à mesure dans de l'eau acidulée et légèrement sucrée : autant que possible, cuisez-les sans ébullition. Égouttez-les, mettez-les dans une terrine, et couvrez-les avec du sirop à 20 degrés. Quand elles sont froides, égouttez-les, nappez-les avec du suc de pommes réduit avec un peu de sucre comme pour gelée. Décorez-les avec des petits ronds d'angélique ou d'écorces confites, et emplissez le vide du centre avec de la belle gelée de groseilles. Rangez alors 7 pommes dans un compotier, et posez-en une sur celle du centre; entourez celle-ci avec de l'angélique coupée en forme de feuilles; versez un peu de sirop dans le fond du compotier.

1203. Compote de pommes à l'abricot. — Cuisez quelques pommes entières, pelées et vidées sur le centre; quand elles sont à point, égouttez-les, mettez-les dans une terrine, couvrez avec du sirop léger; quand elles sont bien froides; égouttez et nappez-les avec de la gelée de pommes tiède; dressez-les alors dans le compotier, emplissez le vide avec de la marmelade d'abricots et sur le haut disposez symétriquement quelques cerises au sucre, bien égouttées. Versez au fond du compotier, le sirop des pommes froid, réduit à point avec un morceau de vanille.

1204. Compote mêlée, à la gelée. — Pelez 2 ou 3 bonnes poires et autant de pommes; avec une cuiller à légumes, coupez-en des petites boules; cuisez les pommes à l'eau, puis couvrez-les avec du sirop blanc à 25 degrés;

laissez refroidir. Cuisez les poires dans un sirop léger, rougi avec du carmin ; mettez-les dans une terrine ; faites réduire le sirop serré à 25 degrés, versez-le sur les fruits blancs, laissez refroidir.

Émincez 5 à 6 reinettes, sans les peler, mettez-les dans une casserole avec les pelures et débris des autres pommes ; mouillez juste à couvert avec de l'eau, et cuisez-les à fond ; passez et mesurez le suc ; pour un quart de litre, mêlez-lui 250 grammes de sucre en morceaux, un brin de vanille, et avec lui, préparez de la gelée de pommes, en opérant comme il est dit plus bas.

Égouttez les pommes et les poires ; prenez quelques cerises confites, quelques reines-claudes, mirabelles et groseilles vertes au sirop. Huilez légèrement, avec de l'huile d'amande, un bol en porcelaine ou tout autre moule à dôme ; posez une reine-claude sur le centre du moule et rangez symétriquement contre les parois les boules de pommes et de poires, ainsi que les cerises et les mirabelles ; emplissez le vide aussi avec des fruits.

Quand la gelée est cuite au point voulu, et à peu près froide, versez-la sur les fruits, tout doucement, de façon à les mouiller juste à hauteur. Laissez refroidir et raffermir la gelée ; puis, démoulez la compote dans le compotier, en dégageant la gelée des parois.

1205. Compote de pommes émincées, aux raisins. — Divisez 6 bonnes pommes en quartiers ; pelez-les, parez-les, émincez-les. Versez dans une casserole plate, la valeur d'un verre et demi de sirop à 20 degrés ; ajoutez un morceau de zeste de citron, faites-le bouillir ; ajoutez alors les pommes, ainsi qu'une poignée de raisins de Smyrne triés et lavés ; ajoutez une pincée de cannelle en poudre. Cuisez les pommes tout doucement, en les tenant fermes, mais sans y toucher avec une cuiller. Retirez-les, laissez refroidir, et dressez dans un compotier.

1206. Compote de pommes, nappée. — Divisez en deux ou en quartiers quelques bonnes pommes reinettes ; pelez-les, parez-les, et plongez-les à mesure à l'eau froide acidulée ; cuisez-les ensuite à l'eau bouillante, mais sans les faire bouillir. Quand elles sont à point, égouttez, mettez dans une terrine, et couvrez avec du sirop léger.

Prenez les parures, mettez-les dans une casserole, couvrez avec de l'eau froide, et cuisez comme pour gelée; passez le suc, additionnez du sucre à raison de 1 kilogramme par litre de suc, et cuisez à la *nappe :* versez alors la gelée dans le fond d'un plat, en lui donnant l'épaisseur d'un demi-centimètre. Quand la gelée est froide et raffermie, dressez la compote dans un compotier; enlevez la couche de gelée à l'aide d'un rond de papier, renversez-la sur la compote, et retirez le papier après l'avoir humecté.

1207. Compote de marmelade de pommes, glacée. — Coupez en quartiers 7 à 8 bonnes pommes; pelez, épluchez, et mettez-les dans une petite casserole avec un peu d'eau; cuisez-les à couvert, sur feu modéré; quand elles sont cuites, l'humidité doit être toute évaporée; passez alors au tamis; remettez la purée dans la casserole, ajoutez quelques cuillerées de sucre en poudre, un brin de zeste; faites réduire la marmelade, jusqu'à ce qu'elle soit à la *nappe.* Dressez-la alors dans un compotier, en la lissant avec un couteau; saupoudrez avec du sucre en poudre, et glacez avec une brochette en fer, rougie au feu.

1208. Compote de pommes et de poires sèches. — Ces compotes, simples à préparer, conviennent pour être servies dans les repas familiers. Elles sont peu coûteuses et cependant très-agréables, en hiver surtout.

Faites dégorger les fruits dans l'eau froide pendant quelques heures. Mettez-les ensuite dans une casserole, couvrez-les avec de l'eau, cuisez à feu doux et à couvert, jusqu'à ce qu'elles soient molles : égouttez alors la plus grande partie du liquide, ajoutez un peu de zeste et un peu de sucre au restant, ainsi que quelques cuillerées de vin blanc pour les pommes, et du vin rouge pour les poires.

Cuisez encore les fruits pendant 10 minutes sur feu doux, et versez dans une terrine : il est bon d'observer que le sirop doit être abondant, plutôt que court, car en refroidissant les fruits en absorbent une partie.

1209. Compote de poires. — Les poires de beurré blanc ou gris, sont les meilleures pour compotes; on emploie aussi celles de rousselet, de bon chrétien. Coupez les poires de moyenne grosseur, chacune en deux ou en quatre parties. Pelez-les, supprimez-en le cœur, ainsi que les corps durs du haut et du bas. Plongez-les à l'eau bouillante acidulée, cuisez à couvert

jusqu'à ce qu'elles soient tendres ; égouttez et rangez-les dans une terrine, couvrez avec du sirop léger. Deux heures après, dressez-les dans un compotier, arrosez avec du sirop froid à 30 degrés. — On peut toujours cuire le sirop avec un morceau de vanille.

1210. Compote de poires rouges. — Coupez en deux ou en quartiers quelques poires de Catillac ; pelez-les et supprimez-en le cœur, rafraîchissez, mettez-les avec leurs pelures dans une casserole étamée, ajoutez du sucre et de l'eau pour les couvrir. Aussitôt qu'elles sont tendres, égouttez-les ; remettez le sirop dans la casserole ; ajoutez du sucre et un peu de carmin liquide, faites-le réduire à 28 degrés, et versez sur les fruits ; 2 heures après, égouttez encore le sirop, ajoutez un peu de sucre, et cuisez à 30 degrés : versez-le alors sur les poires, laissez refroidir, et dressez ensuite.

On peut faire rougir toutes les espèces de poires, si après les avoir légèrement blanchies, on les égoutte et on finit de les cuire dans un sirop léger, mêlé avec un peu de carmin végétal ou de la cochenille.

1211. Compote de petites poires entières. — Choisissez des petites poires d'une égale grosseur, coupez-en la queue à moitié de longueur ; pelez-les ; puis, avec une petite cuiller à légumes, retirez une partie du cœur, en les ouvrant du côté de la fleur. Jetez-les à mesure dans de l'eau acidulée, cuisez à l'eau. Aussitôt cuites, égouttez-les, mettez-les dans une terrine, et couvrez avec du sirop à 20 degrés. Deux heures après, égouttez le sirop, ajoutez un morceau de sucre, et faites réduire jusqu'à ce qu'il arrive à 30 degrés ; versez alors sur les poires, laissez refroidir, et dressez.

1212. Compote de marrons à la vanille. — Prenez 1 kilogramme de gros marrons ; fendez-en l'écorce, sans atteindre la pulpe ; mettez-les dans une casserole avec de l'eau et un sachet de son ; faites bouillir le liquide, et retirez aussitôt sur le côté du feu, afin qu'il ne fasse que frissonner ; dans ces conditions, il faut 2 heures pour cuire les marrons. Égouttez-les par petites portions à la fois, afin qu'ils ne refroidissent pas. Épluchez-les, et rangez-les à mesure dans une casserole plate avec du sirop tiède, léger, à 12 degrés : il ne faut mettre que ceux qui restent entiers. Ajoutez un bâton de vanille, couvrez la casserole et tenez sur le côté du feu, de façon que le sirop reste toujours bien chaud, mais sans bouillir.

Deux heures après, égouttez la moitié du sirop, et remplacez-le par du sirop chaud à 30 degrés.

Deux heures après, égouttez de nouveau la moitié du sirop, et remplacez encore celui-ci par du sirop chaud à 30 degrés.

Au bout de 2 à 3 heures, égouttez tout le sirop sans remuer les marrons; passez-le, mêlez-lui un morceau de sucre en pain, imbibé à l'eau; faites-le réduire à 32 degrés, et versez-le sur les marrons, préalablement dressés dans le compotier; dès que le sirop est bien froid, on peut servir la compote,

L'opération est un peu longue, mais elle donne d'excellents résultats ; les marrons brisés sont employés à faire de la purée.

1213. Compote de marrons au marasquin. — Fendez l'écorce d'une trentaine de marrons, faites-les rôtir au four, de façon à les maintenir blancs. Épluchez et mettez-les dans un poêlon : couvrez avec du sirop chaud à 20 degrés, et tenez sur le côté du feu ; 2 heures après, égouttez le sirop, ajoutez à celui-ci un peu de sucre, cuisez à 32 degrés, laissez refroidir ; alors mêlez-lui un peu de rhum, et versez sur les marrons.

1214. Compote de marrons en vermicelles. — Cuisez des marrons à l'eau ; épluchez et passez au tamis. Pour 500 grammes de purée, cuisez au *boulé* 300 grammes de sucre (voir art. 1167); quand il est à point, mêlez-lui la purée, et desséchez la pâte, sans la quitter, jusqu'à ce qu'elle se détache du fond de la casserole. Laissez-la alors à peu près refroidir, passez-la en tout ou en partie, mais peu à la fois, à travers un tamis à larges voies, en crin ou en laiton. Faites tomber les vermicelles dans le compotier, mais en ayant soin de placer sur celui-ci un cercle en papier ou en carton, de façon qu'ils tombent juste dans le centre et qu'ils s'accumulent en forme de pyramide.

1215. Compote de melon. — Choisissez un melon Cantalou, à chairs fermes, pas trop mûr ; distribuez-le en tranches, retirez-en l'écorce, coupez transversalement la pulpe en deux ou plusieurs parties, selon la longueur des tranches, plongez-les à l'eau bouillante ; au premier bouillon, retirez le vase, et tenez à couvert, sur le côté du feu, jusqu'à ce que les morceaux soient attendris. Égouttez, mettez dans une terrine, couvrez avec du sirop

à 20 degrés; 6 heures après, versez le sirop dans un poêlon, ajoutez un morceau de sucre, et cuisez à 30 degrés; ajoutez un peu de zeste, et versez sur les fruits; quand ceux-ci sont refroidis, dressez la compote, et passez le sirop dessus.

1216. Compote d'écorce de melon. — Supprimez la peau des écorces; divisez-les transversalement en plusieurs parties; cuisez-les dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres; égouttez, rafraîchissez, et faites-les dégorger à l'eau froide pendant 12 heures; mettez-les dans une terrine, couvrez avec du sirop léger, tiède.

Six heures après, versez le sirop dans un poêlon, ajoutez un morceau de sucre, de façon à augmenter le sirop de quelques degrés; faites-le bouillir quelques minutes; quand il n'est plus que tiède, versez sur les fruits.

Six heures après, donnez encore une façon, en augmentant le degré du sucre. A la troisième façon, faites réduire le sirop à 30 degrés, ajoutez un peu de zeste, et versez sur les fruits; quand ils sont froids, dressez la compote, et passez le sirop dessus.

1217. Compote de pastèque. — La pastèque est une sorte de melon à écorce verte et lisse : la pulpe en est rouge.

Choisissez une pastèque pas trop mûre; divisez-la en tranches, et coupez celles-ci sur le travers; retirez-en l'écorce verte, mais en faisant adhérer une partie du blanc; plongez-les à l'eau bouillante, cuisez jusqu'à ce que la partie blanche de l'écorce soit attendrie; égouttez, mettez dans une terrine, couvrez avec du sirop froid, à 20 degrés; 12 heures après, égouttez le sirop, ajoutez un peu de sucre, faites-le bouillir, versez sur les fruits.

Douze heures après, donnez une autre façon, en cuisant le sucre à 30 degrés; ajoutez un peu de zeste, et versez sur les fruits; quand ils sont froids, dressez-les, et passez le sirop dessus.

1218. Compote de groseilles à maquereaux. — Choisissez les groseilles peu mûres, fermes; plongez-les à l'eau bouillante dans une bassine; retirez aussitôt la bassine sur le côté du feu, de façon à maintenir le liquide bien chaud, sans le faire bouillir. Quand les groseilles sont ramollies, égouttez-les, rangez-les par couches dans un compotier, en saupoudrant

chaque couche avec du sucre en poudre; laissez refroidir avant de les servir.

1219. Marrons rôtis. — Choisissez de gros marrons, fendez-en l'écorce d'un côté seulement ; mettez-les dans une poêle à fond percé par de petits trous ; faites-les rôtir sur feu modéré à un feu de charbon de bois si c'est possible ; aussitôt qu'ils sont atteints à point enfermez-les dans un linge épais pour les *étouffer* pendant 10 à 12 minutes; dressez-les ensuite sous les plis d'une serviette pliée. — Avec les marrons rôtis, on sert quelquefois du beurre frais.

MARMELADE, PATES ET GELÉES DE FRUITS

1220. Marmelade de mirabelles. — Choisissez-les bien mûres ; retirez-en les noyaux ; mettez-les dans une bassine, et faites fondre, en remuant ; passez au tamis, et pesez la purée. Mêlez-la avec la moitié de son poids de sucre en poudre; cuisez à la *nappe*.

Pour conserver cette marmelade, enfermez-la dans des bocaux en verre ou en grès.

1221. Marmelade de pommes. — Choisissez de bonnes pommes : rainettes de canada ; divisez-les en quartiers et pelez-les; mettez-les dans une casserole avec un peu d'eau et une poignée de sucre en poudre. Cuisez à couvert, sur feu modéré ; quand elles sont cuites, le liquide doit se trouver réduit ; passez au tamis ; remettez la purée dans la casserole, avec trois quarts de son poids de sucre, un morceau de vanille ou un peu de zeste; faites réduire la marmelade, en la tournant, sans la quitter, et sans trop la serrer.

1222. Marmelade d'oranges. — Levez les zestes de 8 à 10 oranges : émincez-les, faites blanchir à fond, dans de l'eau. Prenez les chairs de 24 oranges, passez-les au tamis. Pour un demi-litre de purée, prenez 600 grammes de sucre, cuisez au *boulé;* ajoutez 2 décilitres de suc de pommes, puis les zestes et la purée ; cuisez la marmelade à la *nappe,* sur feu très-doux, sans la quitter ; enfermez dans des verres.

1223. Marmelade de reines-claudes (dess. 338). — Supprimez les noyaux des fruits, en les ouvrant; mettez-les dans une terrine avec trois quarts de leur poids de sucre; tenez-les ainsi pendant quelques heures; puis, mettez-les dans une bassine, et cuisez à feu doux.

Quand les reines-claudes sont fondues, passez-les, remettez la purée dans la bassine, et faites réduire la marmelade à la *nappe* (1), sans la quitter; mettez-la dans un bocal en verre; couvrez avec un rond de papier imbibé avec de l'eau-de-vie, puis couvrez le bocal avec du fort papier, en le ficelant.


Fig. 338.

Pour obtenir de la marmelade verte, il faut opérer avec des reines-claudes reverdies.

1224. Marmelade de framboises. — On prépare cette marmelade de deux façons : avec ou sans pepins. Si on veut l'avoir sans pepins, il faut passer les fruits au tamis, mettre la purée dans une bassine avec son même poids de sucre pilé; puis, faire réduire la marmelade à la *nappe*.

Pour obtenir la marmelade avec les pepins, mettez les framboises dans la bassine avec trois quarts de leur poids de sucre; écrasez les fruits avec une cuiller, et cuisez la marmelade à la *nappe*, sans cesser de la tourner. Enfermez dans des bocaux.

1225. Marmelade de fraises. — Choisissez des fruits frais; passez-les au tamis. Pour 1 kilogramme de purée, mettez 1 kilogramme de sucre dans une bassine; cuisez au *boulé;* ajoutez alors la purée, et cuisez la marmelade à la *nappe*, sur feu vif. Enfermez dans des pots.

1226. Marmelade de pêches. — Pelez les pêches; émincez-les; mettez dans une casserole, et faites fondre sur feu modéré, en les remuant souvent; passez ensuite au tamis.

Pour 500 grammes de purée, pesez 350 grammes de sucre; mettez celui-

(1) On reconnait le degré à la *nappe*, quand en trempant une cuiller dans la marmelade, et la sortant aussitôt, celle-ci masque la cuiller d'une couche mince et tombe en nappes, c'est-à-dire en larges gouttes plates.

ci dans une bassine, et cuisez au *boulé;* ajoutez alors la purée et un morceau de vanille; cuisez à la *nappe*, sans la quitter.

Enfermez la marmelade dans des vases en verre ou en grès, en opérant comme pour la gelée de groseilles.

1227. Marmelade de poires. — Choisissez de bonnes poires; cresane, d'Angleterre ou de Bon-Chrétien; divisez-les en quartiers; pelez et émincez; mettez dans une casserole avec un peu d'eau et une poignée de sucre; cuisez à court mouillement, sur feu modéré. Quand elles ont réduit leur humidité, passez au tamis; remettez la purée dans la casserole.

Pour 1 kilogramme de purée, ajoutez trois quarts de sucre pilé, un morceau de vanille ou zeste. Faites réduire à feu vif, en la tournant et sans la quitter jusqu'à ce qu'elle soit à la *nappe*. Enfermez dans des pots.

1228. Marmelade d'abricots. — Choisissez les fruits mûrs; fendez-les en deux, supprimez le noyau.

Mettez les abricots dans une casserole, faites-les fondre sur feu modéré, en les remuant; passez ensuite au tamis. Pour chaque kilogramme de purée, prenez 500 grammes de sucre en morceaux; mettez-le dans une bassine, ajoutez un peu d'eau, et cuisez au *boulé*. Ajoutez alors la purée et quelques amandes d'abricots mondées et blanchies; cuisez à la *nappe;* versez-la dans des vases, quand elle est froide, couvrez d'abord avec un rond de papier humecté avec de l'eau-de-vie, puis fermez le vase avec du papier ficelé ou avec de la vessie ramollie.

1229. Pâte de pommes à la vanille. — Pelez de bonnes pommes, émincez et rafraîchissez-les; mettez-les dans une casserole bien étamée; cuisez à couvert sur feu modéré. Quand elles ont réduit leur humidité, passez-les au tamis. Pesez la purée; mêlez-lui son même poids de sucre pilé, et faites réduire, sans la quitter, jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée, et qu'en la remuant on puisse voir le fond de la casserole.

Versez alors la marmelade sur des plafonds, en lui donnant l'épaisseur d'un centimètre. Lissez bien le dessus, saupoudrez avec du sucre, et tenez

à l'étuve très-douce pendant 24 heures ; renversez alors la pâte sur une autre plaque, couverte de papier et saupoudrée de sucre ; tenez encore 24 heures à l'étuve. Quand elle est sèche et raffermie, divisez-la en bandes, saupoudrez avec du sucre fin, et enfermez dans des caisses, en alternant chaque bande avec du papier.

1230. Pâte de coings. — On opère pour la pâte de coings, d'après la même méthode que pour la pâte de pommes. On peut légèrement rougir la pâte avant de la retirer du feu, en lui mêlant quelques gouttes de carmin rouge.

1231. Pâte d'abricots. — Préparez une purée d'abricots comme pour marmelade ; pesez-la. Cuisez au *boulé* son même poids de sucre : ajoutez la purée, et faites réduire la marmelade, sans la quitter, jusqu'à ce qu'en la remuant on aperçoive le fond de la casserole. Versez-la alors sur des plaques, en couches d'un centimètre d'épaisseur, ou couchez-la sur plaque, à l'aide d'une poche, en pastilles rondes de 4 centimètres de diamètre. Séchez à l'étuve et enfermez dans des caisses, en alternant les couches de fruits avec du papier.

1232. Gelée de pommes. — Choisissez les pommes mûres à point, mais plutôt vertes que trop mûres : la reinette, les pommes d'Angleterre et de Canada conviennent. Émincez-les, mettez-les dans une casserole étamée ; couvrez juste avec de l'eau ; cuisez à couvert, jusqu'à ce qu'elles soient fondues ; versez-les alors, en même temps que le liquide, sur un ou plusieurs tamis disposés sur des terrines : passez ensuite le liquide à travers une serviette, en opérant à deux personnes, laissez-le déposer pendant 2 ou 3 heures, puis décantez-le, afin de l'obtenir aussi pur que possible.

Pour chaque litre de suc, ajoutez 800 grammes de sucre concassé, et un morceau de vanille ayant déjà servi ; cuisez à la *nappe ;* au dernier moment, ajoutez quelques gouttes de carmin végétal, afin de lui donner une plus belle nuance. Enfermez dans des verres ou bocaux.

1233. Gelée d'oranges (dess. 339). — Prenez un demi-litre de suc d'oranges, filtré au papier mâché, dans un petit tamis (voir dess. 339).


Fig. 339.

Ciselez le zeste de 7 à 8 oranges; faites-le cuire à l'eau pendant 20 minutes; égouttez, rafraîchissez; faites macérer dans un peu de sirop pendant 2 heures.

Mettez dans une bassine demi-litre de suc de pommes, clair, et 1 kilogramme et demi de sucre cassé en morceaux; quand il est dissous, cuisez 5 à 6 minutes sur feu vif; ajoutez les zestes et le suc des oranges; cuisez la gelée à la *nappe*, en écumant. Enfermez-la dans des vases. — Par le même procédé on prépare la gelée de citrons.

1234. Gelée de coings. — Choisissez les coings mûrs, jaunes, odorants; divisez-les en deux parties, émincez et mettez-les dans une casserole étamée, mouillez juste à hauteur avec de l'eau; couvrez la casserole; cuisez sur feu modéré, jusqu'à ce qu'ils soient bien atteints. Jetez le tout sur un tamis; passez ensuite le suc à travers une serviette.

Pour chaque litre de suc, prenez 750 grammes de sucre en morceaux; cuisez la gelée dans une bassine rouge, à feu vif, jusqu'au degré de la *nappe*. Terminez comme il est dit pour la gelée de pommes.

1235. Gelée d'épines-vinettes. — Écrasez les fruits, mettez-les dans une bassine avec un peu d'eau, afin d'en faciliter la fonte; versez-les sur un grand tamis, et passez ensuite le suc à la serviette, de façon à l'obtenir aussi clair que possible.

Pour un litre de suc, mêlez 750 grammes de sucre concassé, cuisez à la *nappe*.

1236. Gelée de cassis. — Séparez la grappe des grains; écrasez les fruits, mettez-les dans une bassine rouge, avec un peu d'eau; faites-les fondre, et jetez sur un tamis; puis, passez le suc à la serviette.

Pour un litre de suc, mettez 1 kilogramme de sucre : cuisez la gelée à la *nappe*, en écumant. Enfermez dans des pots.

1237. Gelée de groseilles dans des verres (dess. 340). — Choisissez les groseilles fraîches, peu mûres, moitié blanches, moitié rouges; broyez-les dans un mortier, puis retirez les grappes avec les mains. Exprimez les groseilles dans un linge, à deux personnes, pour en extraire le sucre; faites passer celui-ci à travers une autre serviette, mais sans pression ; mettez-en un litre dans une bassine rouge, avec à peu près 1 kilogramme de sucre en morceaux.

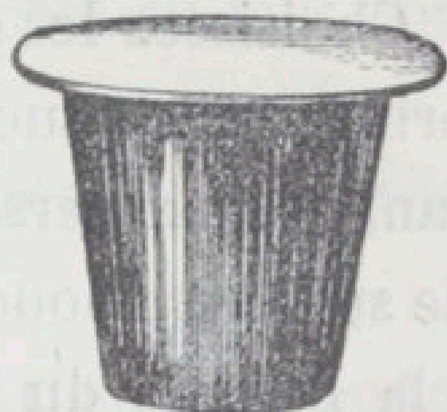


Fig. 340.

Cuisez la gelée à la *nappe*, c'est-à-dire à ce point où, en trempant l'écumoire et laissant couler la gelée, elle tombe, en dernier lieu, non pas en gouttes, mais en *nappe*. Si le feu est violent, la gelée doit être à point au bout de 6 à 7 minutes d'ébullition. Retirez alors sur le côté du feu ; écumez avec soin et versez dans des verres à gelée.

Si la gelée est à point, 20 minutes après qu'elle est dans les vases, elle doit déjà offrir au toucher une résistance élastique [1].

Quand la gelée est bien froide, coupez un rond de papier un peu plus étroit que le diamètre du verre où elle est enfermée ; trempez ce rond dans de l'eau-de-vie, et appliquez-le sur la surface de la gelée. Humectez ensuite les bords supérieurs du verre avec un peu de gélatine ou colle dissoute, et appliquez sur le verre un carré de fort papier, en l'appuyant; quand la colle est sèche, coupez le papier à niveau du verre (voir dess. 340). — On peut fermer les bocaux avec un double papier ficelé au-dessous du gouleau.

1238. Gelée de grenades. — Ouvrez et égrainez quelques grenades; écrasez-en les grains, exprimez-en le suc, passez et filtrez celui-ci au papier mâché : supposons un litre de suc. Mettez-le dans une bassine, ajoutez 1 kilogramme de sucre en morceaux; quand le sucre est à peu près dissous,

(1) Avec la pulpe des groseilles passées au tamis, on peut préparer de la marmelade de groseilles, très-agréable et souvent utile dans la cuisine, Il faut la faire réduire après lui avoir mêlé son même poids de sucre.

posez sur feu vif et cuisez à la *nappe,* en écumant ; versez aussitôt dans des verres.

1239. Gelée de groseilles sans cuisson. — Ce procédé donne d'excellents résultats, en ce que l'arôme et le goût du fruit se conservent davantage que si on cuit le sucre avec le fruit.

Choisissez les groseilles peu mûres, acides ; égrappez-les, écrasez-les, exprimez-en le suc ; passez celui-ci au tamis, puis à travers un linge, en opérant à deux personnes. Pour chaque litre de liquide, prenez 1 kilogramme de sucre en poudre ; mettez-le dans un poêlon ou une bassine ; chauffez-le à la bouche du four, en remuant de temps en temps ; quand il est bien chaud, délayez-le peu à peu, avec le suc de groseilles ; tournez le liquide jusqu'à ce que le sucre soit complétement dissous. Passez alors au tamis, et avec lui, emplissez des verres à gelée ; mais il convient de ne couvrir ceux-ci que 24 heures après.

FRUITS CONFITS ET CONFITURES

1240. Reines-claudes confites. — Choisissez des reines-claudes vertes et fraîches; coupez-en la queue à moitié ; piquez-les jusqu'au noyau, avec les dents d'une fourchette en fer; jetez-les à mesure dans l'eau froide.

Mettez les prunes dans une petite bassine avec une poignée de sel; couvrez avec de l'eau froide, et posez sur le feu. A mesure que les prunes montent, enlevez-les, plongez-les à l'eau froide; retirez la bassine hors du feu, et quand l'eau est à peu près froide, remettez les prunes dans la bassine ; tenez-les ainsi pendant 6 à 7 heures, dans un lieu frais. Couvrez alors la bassine, et posez-la sur feu très-doux; agitez de temps en temps les prunes avec l'écumoire; chauffez-les simplement jusqu'à ce qu'elles soient légèrement reverdies, mais sans faire bouillir l'eau, ni ramollir trop les prunes; quand elles sont reverdies, enlevez-les avec l'écumoire, et mettez-les dans une terrine avec du sirop léger, froid, à 15 degrés; couvrez avec du papier : c'est ce qu'on appelle donner une *façon* aux fruits.

Six heures après, égouttez le sirop dans une bassine; ajoutez assez de

sucre concassé pour augmenter la force du sucre de 4 à 5 degrés ; faites bouillir, écumez, et versez le sirop sur les fruits.

Six heures après, recommencez la même opération.

A la huitième façon, égouttez les prunes ; mettez-les dans une bassine, couvrez avec du sirop neuf à 32 degrés ; posez la bassine sur feu très-doux, et amenez le liquide à l'ébullition ; retirez aussitôt sur le côté du feu ; couvrez et tenez ainsi pendant une heure.

Les prunes sont alors confites. Vingt-quatre heures après, enfermez-les dans des vases.

1241. Abricots confits. — Choisissez des abricots plutôt verts que mûrs, d'une égale grosseur ; ouvrez-les du côté de la tige pour faire sortir le noyau ; jetez-les à mesure dans l'eau froide ; égouttez-les, mettez dans une bassine, et couvrez avec de l'eau froide ; posez la bassine sur le feu, et enlevez les abricots à mesure qu'ils montent ; plongez-les de nouveau à l'eau froide ; 2 heures après, égouttez et rangez-les dans une terrine, mouillez à couvert avec du sirop tiède à 10 degrés ; couvrez avec du papier, et laissez ainsi pendant 12 heures.

Égouttez alors le sirop dans la bassine, ajoutez un peu de sucre (1). Faites-le bouillir, et donnez-lui 3 degrés de plus ; versez encore sur les fruits. Recommencez chaque jour l'opération, en augmentant le sirop de 3 degrés. Donnez ainsi 8 façons ; à la dernière façon, faites bouillir le sirop ; il doit avoir 32 degrés ; versez les fruits dans le sirop, donnez un seul bouillon, et retirez sur le côté du feu pendant une demi-heure. Vingt-quatre heures après, enfermez les fruits dans des pots.

1242. Quartiers de coings confits. — Divisez les fruits en quartiers, pelez et parez-les, en les jetant à mesure à l'eau acidulée ; mettez-les ensuite dans une casserole étamée, et cuisez dans de l'eau également acidulée et à couvert. Quant ils sont tendres, égouttez et mettez dans de l'eau froide, aussi acidulée. Quand ils sont raffermis, égouttez et rangez-les dans des terrines ; mouillez largement avec du sirop tiède à 10 degrés ; couvrez avec du papier ; tenez en un lieu bien frais.

(1) Quand on mêle du sucre à un sirop, il faut d'abord l'imbiber avec de l'eau froide, afin d'en faciliter la fonte.

Douze heures après, versez le sirop dans une bassine, ajoutez un morceau de sucre concassé, et cuisez pendant 7 à 8 minutes, en augmentant le sirop de 2 degrés ; quand il est tiède, versez-le sur les fruits ; 6 heures après, recuisez le sirop, en l'augmentant aussi de 2 degrés, et donnez encore 5 à 6 façons, en augmentant chaque fois le degré du sucre. A la dernière façon, il doit peser 32 degrés ; jetez alors les coings dans le sirop bouillant, donnez un seul bouillon et retirez sur le côté du feu. Vingt-quatre heures après, enfermez la confiture dans des pots.

1243. Pêches vertes confites. — Piquez les fruits avec une fourchette ; mettez-les dans une bassine avec de l'eau froide ; aussitôt qu'ils montent, retirez et laissez-les refroidir dans de l'eau. Six heures après, remettez la bassine sur feu très-doux, et faites reverdir les fruits, sans ébullition ; égouttez et placez-les dans une bassine, couvrez avec du sirop à 15 degrés. Six heures après, égouttez le sirop, ajoutez un peu de sucre afin de l'augmenter de 3 degrés ; faites-le bouillir, et versez sur les fruits quand il n'est plus que tiède ; donnez encore 6 autres façons, de 6 en 6 heures, en augmentant chaque fois le degré du sucre.

On opère de même pour confir les abricots verts.

1244. Ananas confits, en tranches. — Pelez les ananas à vif ; distribuez-les en tranches d'un centimètre et demi d'épaisseur. Mettez-les dans une casserole bien étamée ; couvrez avec de l'eau chaude acidulée ; cuisez à feu doux, et à couvert.

Égouttez, rafraîchissez, et mettez-les au sucre à 12 degrés. Six heures après, égouttez le sirop, ajoutez du sucre pour l'augmenter de 4 à 5 degrés ; faites le bouillir ; quand il n'est plus que tiède, versez-le sur fruits. Donnez encore 6 façons de 6 en 6 heures, à sirop froid ; à la dernière façon, donnez un bouillon au fruit, dans le sirop.

1245. Oranges confites, entières. — Les fruits à écorce épaisse sont les meilleurs.

Ouvrez-les du côté de la tige, à l'aide d'un tube à colonne ; piquez-les, plongez-les à l'eau bouillante, et cuisez à couvert, jusqu'à ce que l'écorce soit attendrie. Egouttez et plongez-les à l'eau froide ; videz-les ensuite à

l'aide d'une cuiller à légume ; faites dégorger à l'eau courante pendant 24 heures; égouttez ensuite, rangez dans une terrine.

Cuisez du sirop à 12 degrés, laissez-le refroidir et versez-le sur les oranges; 12 heures après, égouttez le sirop dans la bassine; ajoutez un peu de sucre, et donnez-lui 3 degrés de plus ; versez de nouveau sur les oranges. Répétez encore six à huit fois l'opération ; en dernier lieu, le sirop doit avoir 32 degrés; à ce point, donnez un seul bouillon aux fruits dans le sirop, et tenez la bassine sur le côté du feu pendant une demi-heure. Les oranges sont alors confites.

1246. Écorces d'oranges confites. — Dans la saison des oranges, alors qu'on en emploie beaucoup en cuisine, il convient de réserver les écorces. On peut ainsi se procurer une conserve pouvant servir de compote ou tout au moins lui être mêlée, ou bien être employée à l'égal du cédrat confit, si usité pour la confection des entremets. — Les écorces doivent être coupées en quartiers; piquez-les et faites-les cuire à grande eau, à couvert, dans une casserole, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres ; égouttez et faites-les dégorger à l'eau courante pendant 12 heures. Égouttez de nouveau, et rangez-les dans une terrine ; mouillez à couvert avec du sirop léger, à 10 degrés; couvrez avec du papier, et tenez-les au frais. Douze heures après, égouttez le sirop dans la bassine, ajoutez un peu de sucre, et donnez 2 bouillons. Recommencez encore six ou sept fois l'opération, en augmentant chaque fois le sirop de 2 degrés (1).

1247. Verjus confit. — Choisissez les fruits fermes; égrainez-les; fendez-les légèrement afin d'en retirer les pepins de l'intérieur. Jetez-les à mesure dans une bassine avec de l'eau froide ; ajoutez une poignée de sel. Posez la bassine sur feu modéré; à mesure que les grains montent, enlevez-les à l'écumoire, et mettez-les à l'eau froide. Retirez la bassine du feu, en réservant l'eau. Faites dégorger les grains de verjus pendant 24 heures, égouttez-les ensuite.

Mettez l'eau du blanchissage sur le feu, avec les grains de verjus; chauf-

(1) En ce qui concerne les fruits à écorce, ou les écorces même, les dernières façons ne sont pas régulièrement données, elles peuvent être données à 2 ou 3 jours d'intervalle, si les fruits ne sont pas exposés à la fermentation.

fez sans faire bouillir. Aussitôt que les grains sont reverdis, égouttez-les sur un tamis, rafraîchissez-les, mettez-les au sucre, et donnez-leur 8 façons, de 6 en 6 heures. Terminez comme les reines-claudes.

1248. Cerises confites. — Choisissez des cerises aigres, grosses, charnues, fermes. Pesez-en 2 kilogrammes sans queues ni noyaux. Cuisez au *boulé* 1 kilogramme de sucre; jetez les cerises dans le sucre, et cuisez celui-ci jusqu'à ce qu'il soit revenu à la *nappe*. Versez alors le tout dans une terrine vernie; 5 à 6 heures après, versez les cerises et le sirop dans un tamis placé au-dessus de la bassine. Retirez une partie du sirop trop abondant, et ajoutez un quart de sucre en pain préalablement imbibé; cuisez alors le sirop au *boulé*, et mêlez-lui les cerises; cuisez encore jusqu'à ce qu'il soit revenu à la *nappe;* versez-le aussitôt dans la terrine ainsi que les fruits. Six heures après, égouttez de nouveau le sirop, mêlez-lui un peu de sucre et les cerises; cuisez à la *nappe;* tenez la bassine sur le côté du feu pendant une demi-heure. Les cerises sont alors confites; mais il ne faut les enfermer dans les verres que 12 heures après.

Si, avant de fermer les vases, on verse sur les cerises une couche de gelée de groseilles, encore tiède, la confiture se conserve mieux.

1249. Cerises confites, mi-sucre. — Retirez les noyaux aux cerises, donnez-leur 5 façons, en procédant comme il vient d'être dit; égouttez-les du sirop, mettez-les dans une terrine, et arrosez-les avec un peu de carmin végétal. Laissez-les macérer pendant quelques heures, en les remuant de temps en temps. Égouttez-les ensuite sur des tamis ou des clayons pour les faire sécher à l'étuve douce pendant 24 heures. Quand elles sont froides, rangez-les par couches dans des boîtes, en alternant chaque couche avec du papier.

1250. Mirabelles confites. — Choisissez les mirabelles un peu vertes et fermes; piquez-les, et coupez-en la queue à moitié. Mettez-les dans une bassine avec de l'eau froide, chauffez jusqu'à ce qu'elles montent; alors enlevez-les avec l'écumoire, et plongez-les à l'eau froide. Égouttez-les ensuite, placez-les dans une terrine, couvrez avec du sirop tiède à 10 degrés. Donnez-leur encore 8 façons de 6 en 6 heures, en augmentant chaque jour le degré du sirop. Terminez comme les reines-claudes.

1251. Poires confites. — Choisissez de petites poires, d'égale grosseur; diminuez la longueur de la queue, et retirez-en le cœur à l'aide d'une cuiller à légume, en perçant le fruit du côté de la fleur. Pelez-les, jetez-les à mesure dans de l'eau froide acidulée; faites-les blanchir à fond, dans une casserole, avec de l'eau acidulée, et à couvert. Égouttez, rafraîchissez, mettez au sirop tiède à 10 degrés, et donnez-leur 8 façons de 6 en 6 heures, en opérant toujours d'après la méthode ordinaire.

1252. Abricots verts confits. — Choisissez des fruits bien verts, et avant que le noyau soit dur. Enlevez le duvet des abricots, en les plongeant à l'eau bouillante mêlée avec quelques grammes de sel de soude. Égouttez et rafraîchissez; piquez-les ensuite, placez-les dans une bassine avec de l'eau froide et une poignée de sel; donnez quelques bouillons couverts, et retirez du feu sans les sortir de l'eau; laissez-les ainsi pendant 6 heures.

Remettez-les alors sur le feu; couvrez, et au premier bouillon, retirez sur le côté du feu; quand ils sont tendres, égouttez-les, faites-les dégorger à l'eau froide pendant 12 heures. Mettez-les dans une terrine, couvrez avec du sirop tiède à 10 degrés, et donnez 8 façons, en opérant comme pour les reines-claudes.

1253. Confitures de prunes noires. — Choisissez les prunes mûres; échaudez-les ou pelez-les à cru, ce qui est préférable; supprimez-en les noyaux; pesez les fruits, mettez-les dans une bassine, avec un quart de leur poids de sucre en poudre; une heure après, cuisez la confiture, en la remuant avec une cuiller jusqu'à ce qu'elle soit au degré de la *nappe*; retirez-la alors, versez dans des pots en verre ou en grès, et laissez refroidir.

1254. Confitures de groseilles rouges. — Égrappez des groseilles, mûres à point, sans excès. Pesez 2 kilogrammes de grains, puis 2 kilogrammes de sucre concassé. Mettez le sucre dans une bassine rouge avec un litre et demi d'eau; quand il est dissous cuisez le sirop au *lssé;* mêlez-lui alors les grains de groseilles; mélangez-les bien avec le sucre, puis donnez-leur quelques

bouillons couverts, et versez aussitôt le tout sur un tamis, disposé sur une large terrine, afin de recueillir le sirop. Quand les grains sont à sec, remettez le liquide dans la bassine et cuisez-le de nouveau au *lissé;* à ce point, mêlez-lui de nouveau les grains et cuisez la confiture, en la remuant sans cesse jusqu'à ce qu'elle arrive à faire la *nappe*, c'est-à-dire qu'elle tombe de la cuiller en couche plate. Retirez aussitôt la confiture, enfermez-la dans des vases en grès ou en verre; 12 heures après couvrez la confiture, tenez-la dans un lieu sec.

1255. Confitures de ménage. — Dans le midi de la France, et en général dans tous les pays vignobles, il n'est pas de ménage où l'on ne fasse chaque année une provision de confitures; on la fait naturellement d'après les procédés les plus économiques, en utilisant ce qui se trouve sous la main. Beaucoup de ménagères préparent très-bien ces confitures qui deviennent un régal journalier pour la famille; mais beaucoup d'autres les préparent sans se rendre compte de l'opération, ni des soins qu'il est nécessaire de lui apporter; aussi advient-il souvent qu'au bout de quelques semaines ces confitures se mettent en fermentation, et alors on est obligé de les faire recuire, ce qui est toujours très-ennuyeux, car outre la peine que ce travail occasionne, il faut bien se persuader qu'une confiture recuite est une confiture perdue. Je vais donc tâcher de décrire cette opération de manière à être bien compris.

Mettez 10 litres de moût de raisin non fermenté clarifié (1) dans un chaudron ou une bassine en cuivre, non étamée ; mêlez-lui 2 kilogrammes de sucre préalablement imbibé à l'eau, et faites-le réduire d'un tiers en l'écumant.

Prenez 6 à 8 kilogrammes de fruits à chairs fermes, en variant les espèces autant que possible : les coings, les poires et pommes peu mûres,

(1) Voici le procédé pour clarifier le moût. Choisissez du bon raisin, bien mûr, égrainez-le et exprimez-en les grains avec les mains pour en extraire le suc, en ayant soin de jeter les cosses et les pepins. Mettez ce suc dans une grande marmite en terre, afin qu'elle ne soit qu'à moitié pleine; posez-la sur feu. Aussitôt que le liquide monte, mêlez-lui une pincée de poudre de marbre ou de craie ; agitez-le aussitôt avec l'écumoire afin qu'il ne s'échappe pas du vase, et quand la mousse est tombée, écumez et ajoutez encore une pincée de poudre ; écumez de nouveau, puis retirez la marmite du feu et laissaz déposer le liquide dans un lieu frais, pendant 12 heures ; tirez-le à clair avant de l'employer.

les prunes noires d'arrière-saison, les pastèques d'hiver, les melons tardifs ou simplement les écorces de melon, et enfin des écorces d'oranges et de citrons. Les fruits essentiels sont les coings, les melons et les poires.

Divisez les gros fruits, pelez et parez-les; faites-les légèrement blanchir, rafraîchissez et faites-les dégorger à l'eau froide pendant plusieurs heures : c'est un bon moyen pour prévenir la fermentation. Faites blanchir à fond les écorces.

Quand le moût est réduit d'un tiers, mêlez-lui d'abord les fruits les plus durs, exigeant une plus longue cuisson, et ensuite ceux qui sont plus faciles à atteindre. Continuez l'ébullition très-douce, toujours en écumant, pendant 4 à 5 heures, jusqu'à ce que les fruits soient bien cuits et le liquide réduit en sirop épais : il faut qu'en tombant de l'écumoire il forme la perle.

Versez la confiture dans un grand vase en terre vernie, pour la faire refroidir; 24 heures après, enfermez-la dans des vases en grès ou en verre.

Dans les campagnes, on ne mêle pas de sucre au moût, et on ne fait pas blanchir les fruits. C'est un procédé plus simple et plus économique sans doute, mais beaucoup plus long et dont le résultat est souvent négatif; cependant avec beaucoup de soins et une connaissance de l'opération bien raisonnée, on peut très-bien réussir; en ce cas, les fruits doivent cuire dans le moût pendant 7 à 8 heures.

FRUITS A L'EAU-DE-VIE

1256. Prunes de reines-claudes à l'eau-de-vie. — Choisissez des reines-claudes franches, fermes, bien vertes; coupez-en le bout de la queue, piquez-les et faites-les blanchir, en procédant comme il est dit au chapitre des fruits confits; donnez-leur 2 façons au sirop. En dernier lieu, égouttez-les, rangez-les dans des bocaux, et couvrez-les avec un sirop neuf mêlé avec de l'eau-de-vie ou de l'esprit-de-vin, dans les proportions approximatives d'un litre de sirop pour 2 litres d'esprit.

Mais les quantités peuvent être modifiées, selon qu'on désire avoir les fruits plus ou moins sucrés. Huit jours après, on peut servir les reines-claudes.

1257. Cerises à l'eau-de-vie. — Choisissez de belles cerises aigres, fermes, pas trop mûres : coupez la moitié de la queue et laissez le noyau; enfermez dans un bocal, et couvrez avec de l'eau-de-vie : pour 1 kilogramme de fruits, 2 litres d'eau-de-vie; ajoutez cannelle et girofle en petite quantité.

Fermez le bocal, exposez-le au soleil pendant six semaines; égouttez ensuite le liquide, en le passant.

Pour chaque litre, prenez 125 à 150 grammes de sucre en morceaux; imbibez-le avec de l'eau, et mêlez-le à l'eau-de-vie. Laissez infuser encore 3 semaines, en l'exposant au soleil.

1258. Pêches vertes à l'eau-de-vie. — Choisissez les pêches encore vertes; piquez-les jusqu'au noyau avec les dents d'une fourchette en fer. Faites-les blanchir jusqu'à ce qu'elles remontent; égouttez-les, et faites dégorger à grande eau pendant quelques heures.

Rangez-les ensuite dans un poêlon d'office, et couvrez avec du sirop froid à 15 degrés. Le matin et le soir égouttez le sirop, faites-le bouillir et augmentez-le chaque fois de 4 à 5 degrés, par une addition de sucre en pain, préalablement imbibé à l'eau froide. Donnez aux pêches 3 à 4 façons; puis rangez-les dans des bocaux; mêlez un bâton de vanille au sirop, faites-le bouillir, en l'écumant; retirez-le du feu et passez-le; quand il est à peu près refroidi, mêlez-lui une égale quantité d'eau-de-vie, et versez sur les pêches.

1259. Marrons à l'eau-de-vie. — Préparez des marrons en compote, en procédant comme il est dit au chapitre spécial des compotes; quand ils sont finis, tenez-les encore pendant 12 heures dans le sirop à 22 degrés.

Egouttez-les ensuite, et rangez-les dans des flacons; passez le sirop, allongez-le, si c'est nécessaire, avec du sirop neuf à 36 degrés.

Mêlez à ce sirop une égale quantité d'eau-de-vie, et versez sur les marrons.

1260. Abricots à l'eau-de-vie. — Choisissez les abricots petits, d'une égale grosseur, peu mûrs; piquez-les jusqu'au noyau avec les dents d'une fourchette en fer; faites-les blanchir jusqu'à ce qu'ils montent; mettez-les à l'eau froide et faites dégorger pendant quelques heures. Égouttez, mettez

dans une terrine; et couvrez avec du sirop tiède à 18 degrés; ajoutez un morceau de vanille; couvrez avec un rond de papier, et tenez dans un lieu frais. Huit à dix heures après, égouttez le sirop dans un poêlon, ajoutez un morceau de sucre préalablement imbibé à l'eau froide ; cuisez-le jusqu'à ce qu'il arrive à 22 degrés, et versez sur les fruits. Recommencez la même opération 8 heures après, en augmentant le sirop à 30 degrés, et versez sur les fruits; versez-le tiède sur les fruits.

Six heures après, rangez les abricots dans un local, faites bouillir le sirop, en l'écumant; quand il est à pen près refroidi, mêlez-lui une égale quantité d'eau-de-vie ; passez-le et versez-le sur les fruits.

1261. Prunes noires confites au vinaigre et au sucre. — Choisissez les prunes pas trop mûres; piquez-les avec une fourchette, et rangez-les dans un bocal avec de la cannelle, des clous de girofle et zeste d'orange; couvrez avec du vinaigre, et laissez macérer pendant 24 heures. Versez ensuite le vinaigre dans un poêlon, faites-le bouillir pendant quelques minutes à feu vif, laissez refroidir et versez de nouveau sur les fruits.

Au bout de 24 heures répétez cette opération, puis faites bouillir le vinaigre avec du sucre (200 grammes par litre de liquide) et verser sur les fruits. Quand le liquide est bien froid, fermez les vases avec du papier.

On prépare ainsi des abricots, des reines-claudes, des mirabelles et des cerises fermez ; ces dernières n'ont pas besoin d'être piquées.

FRUITS GLACÉS AU CARAMEL

1262. Fraises crues, glacées au cassé. — Choisissez de belles fraises mûres, mais fermes, laissez adhérer la queue; prenez-les une à une avec deux doigts, et trempez-les vivement dans du sucre cuit au *cassé* blanc ou rose. Laissez bien égoutter le sucre, et posez les fraises sur un marbre huilé. Les quartiers d'oranges glacés sont décrits à l'article 1092.

1263. Raisins frais glacés au cassé. — Prenez des petites grappes de

raisins d'Espagne, ayant les grains fermes, blancs, de forme allongée. Trempez-les dans du sucre cuit au *cassé*. Laissez bien égoutter le sucre, et posez les grappes sur un marbre légèrement huilé.

1264. Pâte d'abricots, glacée au cassé. — Prenez de la pâte d'abricots d'Auvergne, séchée en pastilles, telle qu'on la trouve dans le commerce. Coupez ces pastilles d'un égal diamètre avec un coupe-pâte; puis, percez-les sur le centre, de façon à en former des anneaux.

Prenez des pistaches mondées, trempez-les à moitié dans du sucre au *cassé* et glissez-en une dans chaque vide des anneaux. Piquez ceux-ci sur le bout pointu de brochettes en bois, et trempez-les entièrement dans du sucre au *cassé* blanc ou rose. Piquez les brochettes dans les trous d'une passoire renversée pour faire sécher le sucre.

1265. Pâte de pommes, glacée au cassé. — Coupez de la pâte de pommes, en losanges, en ronds, en carrés-longs ou en bâtonnets; piquez-les morceaux au bout pointu de brochettes en bois, trempez-les tour à tour dans du sucre au *cassé* blanc ou rose; faites bien égoutter le sucre, puis piquez les brochettes dans les trous d'une passoire renversée.

1266. Raisins secs de Malaga, glacés au cassé. — Fendez sur le côté de gros raisins de Malaga, afin d'en tirer les pepins; introduisez alors à l'intérieur une petite amande fine, mondée et séchée; piquez les raisins au bout pointu de petites brochettes, trempez-les tour à tour dans du sucre au *cassé*, blanc ou rose; faites bien égoutter le sucre, et piquez les brochettes dans les trous d'une passoire renversée.

1267. Marrons glacés au sucre au cassé. — Faites rôtir de beaux marrons sans les noircir; épluchez et piquez-les un à un sur le bout pointu d'une brochette en bois (voir dess. 317); trempez-les vivement dans du sucre au *cassé*, et piquez à mesure les brochettes dans les trous d'une passoire renversée.

1268. Boules de marrons, glacées au cassé. — Préparez une purée de marrons dans les conditions prescrites art. 1074; laissez-la à peu près refroidir; prenez-la par petites parties, et roulez celles-ci de la grosseur et

de la forme d'un gros marron : piquez-les chacune à une petite brochette, et trempez-les tour à tour dans du sucre au *cassé*.

On peut aussi glacer ces boules au chocolat, en les trempant dans une glace cuite au chocolat.

1269. Cerises fraîches, glacées au cassé. — Choisissez de belles cerises, accouplées de deux en deux; trempez-les dans du sucre au *cassé* blanc ou rose; laissez bien égoutter le sucre, et posez les cerises à cheval sur des tiges de fil de fer ou sur une ficelle tendue. Coupez ensuite la queue des cerises à moitié de leur longueur.

1270. Crème d'œuf au caramel. — Faites dissoudre 500 grammes de sucre avec un peu d'eau ; ajoutez un bâton de vanille ; cuisez le sirop, en l'écumant. — Cassez 24 œufs, déposez les jaunes dans une terrine, broyez et passez-les au tamis.

Quand le sirop est à 32 degrés, supprimez-en la vanille, et mêlez-le avec les jaunes d'œuf; travaillez alors l'appareil avec une cuiller, sur feu modéré, jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance d'une frangipane légèrement épaisse; retirez-le du feu, et fouettez-le jusqu'à ce qu'il soit à peu près refroidi; versez-le alors sur une plaque humectée ; étalez-le, en lui donnant l'épaisseur d'un centimètre ; quand il est froid, coupez-le en ronds au coupe-pâte ; prenez ces ronds avec une fourchette ou une brochette en bois, trempez-les vivement dans du sucre au *cassé*, laissez égoutter et refroidir le sucre.

1271. Dattes farcies, glacées au cassé. — Prenez de la pâte d'amandes au sucre cuit; mêlez-lui un peu de vert-d'épinards (voir art. 52), de façon à la nuancer légèrement; prenez cette pâte par petites parties, roulez-les en forme d'amandes vertes. Fendez les dattes sur le côté, enlevez le noyau, et remplacez-le par la pâte d'amandes, en laissant la datte entr'ouverte. Piquez les dattes chacune à une petite brochette en bois, et trempez-les, une à une, dans du sucre au *cassé;* laissez bien égoutter le sucre, et piquez les brochettes dans les trous d'une passoire renversée. Quand le sucre est froid, détachez les dattes des brochettes.

1272. Fruits confits, glacés au cassé. — Les reines-claudes, les mirabelles, les amandes vertes, les abricots et les coings confits, peuvent être glacés au sucre au *cassé*.

Si les fruits sont secs, il faut les laver vivement à l'eau tiède, les essuyer, les tenir quelques moments à l'étuve douce; puis, les piquer un à un au bout de petites brochettes en bois, et les tremper dans le sucre; les faire bien égoutter et faire refroidir le sucre, en piquant les brochettes dans les trous d'une passoire renversée.

Si on emploie des fruits confits et tenus au sirop, il faut les égoutter, les ranger sur une grille d'office, et les tenir à l'étuve douce, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement séchés.

On sert ordinairement les fruits glacés dans de petites caisses en papier.

RATAFIAS ET LIQUEURS

1273. Ratafia aux noix vertes ou brou de noix. —Prenez une vingtaine de noix qui ne soient pas encore formées et dont on peut traverser l'épaisseur avec une pointe en bois ou en fer; concassez-les dans un mortier sans les broyer; mettez-les dans un bocal ou vase en grès, couvrez avec 3 litres d'eau-de-vie; faites macérer au soleil pendant 40 jours; décantez, puis ajoutez au liquide 1 kilogramme et demi de sucre coupé en morceaux, un peu de cannelle, quelques clous de girofle.

Tenez l'infusion au soleil pendant 3 semaines; dégustez-la alors pour la rectifier au besoin; filtrez ensuite à la chausse ou au papier.

1274. Ratafia aux quatre fruits. — Mêlez dans un bocal 1 litre de suc de framboises, 1 litre de suc de cassis, 1 litre de suc de cerises et 1 litre de suc de groseilles.

Pour chaque litre de suc de fruits, ajoutez 4 litres d'eau-de-vie et 200 grammes de sucre en morceaux; ajoutez encore 3 clous de girofle et un brin de macis par litre de suc. Exposez la liqueur au soleil, et laissez-la reposer jusqu'à ce qu'elle se soit clarifiée; décantez et filtrez-la au papier, puis enfermez dans des bouteilles.

1275. Ratafia de coings. — Râpez quelques coings d'un bon arome et mûrs à point; rangez-les dans une terrine par couches, en saupoudrant chaque couche avec du sucre en poudre; couvrez-les avec un plat renversé et posez un poids sur celui-ci.

Placez la terrine dans un lieu frais, tenez-la ainsi pendant deux jours. Exprimez alors le suc des coings, en les pressant par petites parties à la fois, dans un linge.

Pour chaque litre de suc, prenez 700 grammes de sucre en morceaux; faites-le dissoudre dans le suc, et versez le tout dans un bocal; ajoutez 1 litre et demi d'eau-de-vie, quelques brins de macis et cannelle. Fermez le bocal, et exposez la liqueur au soleil pendant 6 semaines. Filtrez au papier, et enfermez dans des bouteilles.

1276. Ratafia d'oranges. — Levez le zeste de 5 oranges, mettez-les dans un bocal, versez dessus 2 litres d'eau-de-vie.

Exprimez le suc de 12 oranges, passez-le; avec ce suc, imbibez 1 kilogramme de sucre; quand il est à peu près dissous, mêlez-le à l'eau-de-vie. Fermez le bocal, tenez-le au soleil pendant quelques semaines : filtrez ensuite au papier et conservez en bouteilles.

1277. Ratafia de citrons. — Levez le zeste de 4 citrons; lavez-les, mettez-les dans un bocal avec 2 litres d'eau-de-vie; faites infuser 3 à 4 semaines; mêlez alors à l'infusion un demi-litre de sirop froid, à 30 degrés; décantez et filtrez à la chausse.

1278. Ratafia de fleurs d'acacia. — Prenez 500 grammes de fleurs d'acacia fraîches, triées; mettez-les dans un bocal, en les pressant; couvrez avec de l'eau-de-vie; faites infuser pendant 8 jours au soleil; décantez. A chaque litre de liquide, mêlez un demi-litre de sirop; ajoutez cannelle et girofle; filtrez au papier ou à la chausse, enfermez dans des bouteilles.

1279. Ratafia de cassis. — Mettez dans un bocal ou une cruche en grès 2 kilogrammes de baies de cassis, écrasées; ajoutez quelques feuilles de cassis; un peu de cannelle, et quelques clous de girofle, puis 2 à 3 litres d'eau-de-vie.

Fermez le bocal, exposez-le au soleil, quand le temps est beau. Quarante jours après, décantez le liquide, et pour chaque litre d'eau-de-vie, mêlez un tiers de litre de sirop à 30 degrés; filtrez à la chausse, et enfermez dans des bouteilles.

1280. Ratafia de genièvre. — Choisissez des baies fraîches de genièvre bien mûres; mettez-les dans un bocal d'eau-de-vie : il en faut 30 à 40 grammes, pour chaque litre de liquide; ajoutez un brin de macis et 3 clous de girofle.

Faites infuser pendant 40 jours. Passez alors le liquide à travers un linge; pour chaque litre, prenez 250 grammes de sucre en pain; imbibez ce sucre dans un peu d'eau froide; quand il est dissous, mêlez-le à l'infusion; bouchez le bocal et tenez-le pendant un mois dans un lieu exposé au midi, de façon qu'il reçoive les rayons du soleil pendant une bonne partie de la journée. Décantez ensuite, filtrez et enfermez dans des bouteilles.

1281. Ratafia stomachique. — Versez dans un bocal un litre d'eau-de-vie à 22 degrés, ajoutez 500 grammes de sucre concassé, ainsi qu'une orange et un citron, entiers; couvrez le bocal, exposez-le au soleil pendant 20 jours; enlevez alors les fruits; 20 jours après, décantez et filtrez la liqueur ; enfermez-la ensuite dans des bouteilles, bouchez avec soin.

1282. Ratafia de cerises. — Prenez des cerises aigres, bien mûres, et un sixième de leur poids de framboises; écrasez-les; ajoutez une poignée de noyaux de cerises, cassés. Mettez le tout dans un bocal, laissez macérer 8 jours, en remuant de temps en temps. Passez ensuite le liquide, et mêlez de la bonne eau-de-vie : 2 litres pour 3 litres de suc; passez, et remettez-le dans le bocal ; tenez dans un lieu sec ; remuez souvent. Huit jours après filtrez à la chausse ou au papier mâché; enfermez dans des bouteilles; bouchez et tenez au soleil 3 ou 4 semaines.

CARAMELS, PASTILLES, PRALINES

1283. Caramels à la la vanille. — Huilez légèrement une table en marbre, sur un côté seulement ; puis, avec un cornet de glace-royale, tracez un grand carré long, pouvant contenir 500 grammes de sucre cuit. Laissez sécher la glace.

Cassez en morceaux 500 grammes de sucre, mettez-le dans un poêlon avec 3 décilitres d'eau tiède ; quand le sucre est dissous, posez le poêlon sur feu ; écumez ; 5 minutes après, ajoutez un bâton de vanille coupé. Cuisez le sucre au *grand cassé*, versez-le dans le carré formé par les cordons de glace : par ce moyen on ne perd pas du tout de sucre. Laissez simplement raffermir le sucre, et avant qu'il soit entièrement refroidi, distribuez-le, en le coupant en carrés de 3 centimètres, à l'aide d'un coupe-caramels ou simplement à l'aide d'un grand couteau. Détachez les caramels et conservez-les dans un endroit sec.

1284. Caramels au café. — Préparez 3 décilitres d'infusion de café, à l'eau ; mettez-la dans un poêlon d'office ; mêlez-lui 500 grammes de sucre en morceaux ; quand le sucre est dissous, posez le poêlon sur le feu, et cuisez au grand *cassé ;* versez-le dans un carré formé avec des cordons de glace-royale poussés au cornet sur un mabre huilé. Aussitôt qu'il est consistant, distribuez-le en carrés réguliers de 3 centimètres, en le coupant avec un grand couteau ou un coupe-caramels.

Pour préparer les caramels au café à la crème, cuisez le sucre au *boulé*, mêlez-lui 2 décilitres de bonne crème double, et continuez la cuisson jusqu'à ce que le sucre arrive au *grand cassé ;* versez-le ensuite sur le marbre pour le couper quand il est froid.

1285. Caramels au chocolat. — Faites dissoudre à l'eau ou à la crème 2 ou 3 tablettes de bon chocolat en poudre, vanillé. Cuisez 500 grammes de sucre au *boulé ;* ajoutez la décoction de chocolat, remuez le liquide avec la cuiller, et cuisez au petit *cassé ;* versez-le sur le marbre ; aussitôt raffermi, distribuez-le en carrés de 3 centimètres.

1286. Berlingots au citron. — Cassez en morceaux 500 grammes de

sucre; mettez-le dans un poêlon d'office; mouillez avec 3 décilitres d'eau tiède et 2 cuillerés de suc de citron.

Quand le sucre est dissous, mettez le poêlon sur feu vif; écumez et cuisez au *boulé;* ajoutez alors quelques brins de zestes de citrons noués avec de la ficelle, et cuisez au *grand cassé ;* retirez les zestes, et versez le sucre sur un marbre huilé; rapprochez les bords vers le centre, à mesure qu'il s'étale, de façon que toutes les parties conservent le même degré de chaleur. Quand la masse est malléable, prenez-la avec les mains, et tirez le sucre en l'allongeant; accrochez-le, et tirez-le encore, jusqu'à ce que, par ce travail, il prenne une couleur mate; à ce point, tirez-le par petits rayons; allongez ceux-ci, et ployez-les, en les tordant, Quand le sucre commence à sécher, coupez ces rayons sur le travers à l'aide d'un ciseau, par morceaux d'une égale grosseur; tenez-les en lieu sec.

On peut nuancer en rouge une petite partie du sucre, et mêler celui-ci au sucre blanc, par petits rayons, au moment de couper les berlingots.

1287. Pastilles aux zestes d'orange ou de citron. — La méthode pour préparer du sucre à pastille est toujours la même, le parfum peut être liquide comme celui pour les pastilles à la groseille, à l'eau de fleurs d'oranger, ou bien préparé avec du sucre parfumé aux zestes de citron ou d'orange.

Le sucre employé pour les pastilles est tout simplement du sucre en pain, pilé, tamisé d'abord à un tamis en crin, puis tamisé au tamis de soie, afin d'en retirer les parties fines, et ne laisser que la partie graineuse qui est la plus abondante et la seule nécessaire.

Si on opère avec du suc de groseilles, de framboises, de fraises ou d'ananas, il faut que ce suc soit aussi clair que possible. On le met dans une terrine avec une huitième partie d'eau froide, et on remplit le liquide avec le sucre déglacé, de façon à obtenir une pâte; versez une partie de cette pâte dans un poêlon à bec allongé; chauffez-la légèrement, en la remuant avec une petite cuiller en bois; quand la pâte est devenue coulante, prenez le poêlon de la main gauche, et coulez les pastilles sur des plaques d'office, en les faisant tomber une à une, à distance voulue; pour

cela, il faut couper la pâte, à mesure qu'elle coule du poêlon, à l'aide d'un petit couteau à lame mince : le point essentiel consiste à la couper d'égale épaisseur.

Quand la première partie du sucre est absorbée, chauffez-en d'autre, et recommencez la même opération. Laissez sécher les pastilles avant de les détacher de la plaque. On opère de même pour les pastilles à l'eau de fleurs d'oranger.

Si on opère avec des essences, formez la pâte de sucre simplement avec de l'eau froide, puis ajoutez l'essence goutte à goutte, en la travaillant avec une cuiller. L'opération est la même que précédemment.

On peut préparer des pastilles à l'essence de rose. Pour les pastilles à l'orange ou au citron on emploie du sucre frotté sur le zeste de ces fruits, qu'on râpe et qu'on mêle ensuite au sucre déglacé.

On forme la pâte avec de l'eau froide.

1288. Pralines ordinaires ou amandes grillées. — Prenez 2 kilogrammes de sucre en pain et 750 grammes d'amandes douces, choisies, non mondées.

Coupez le sucre, mettez-le dans une petite bassine avec un litre d'eau ; quand il est à peu près dissous, mettez-le sur le feu, écumez et cuisez au petit *lissé*. A ce point, ajoutez une pincée de vanille hâchée ou pilée avec un peu de sucre; ajoutez aussi une pincée de cannelle en poudre, et enfin, ajoutez les amandes; diminuez l'ardeur du feu, et tournez légèrement le liquide avec une cuiller, au fond de la bassine, afin que les amandes ne s'attachent pas.

Cuisez-les jusqu'au point où elles ont pétillé plusieurs fois. Retirez alors la bassine sur le côté du feu, remuez aussitôt le sucre et les amandes sans violence, jusqu'à ce que le sucre soit tourné en sable ; remuez-les encore pendant 7 à 8 minutes, puis versez le tout sur une plaque ; séparez aussitôt le sucre d'avec les amandes, et placez celles-ci sur un tamis.

Remettez le sucre dans la bassine, ajoutez assez d'eau pour le faire dissoudre, puis cuisez-le jusqu'à ce qu'il soit au grand *lissé*, c'est-à-dire à ce point où il file en le pressant entre les doigts. Alors mêlez-lui de nouveau les amandes, ajoutez quelques gouttes de carmin, et cuisez encore jusqu'à

ce que les amandes aient pétillé plusieurs fois, mais sans cesser de les tourner légèrement avec la cuiller.

Retirez la bassine sur le côté du feu, et tournez les amandes, en les prenant en dessous, afin de ne pas les briser : 8 à 10 minutes après, les amandes doivent se trouver complétement enveloppées de sucre et légèrement glacées.

Versez le tout sur une grille d'office posée sur une plaque, et aussitôt que le sucre est tamisé, étalez les pralines sur des feuilles de papier ; détachez-les, les unes des autres, à l'aide d'une fourchette, sans y toucher avec les mains : il ne s'agit plus que de les laisser bien refroidir.

Les fabricants ayant intérêt à envelopper les pralines d'une couche très-épaisse de sucre, leur donnent ordinairement une troisième façon ; mais cet excès de sucre n'est nullement nécessaire et n'augmente pas le mérite des pralines. Une simple couche leur suffit, pouvu qu'elles soient grillées à point : le parfait grillage des amandes est le point essentiel.

1289. Violettes pralinées. — Prenez 250 grammes de violettes sans tiges ; lavez-les vivement, faites-les égoutter sur un tamis, puis exprimez-en l'humidité.

Cuisez au *boulé*, dans une casserole étamée, 250 grammes de sucre, ajoutez les violettes ; opérez le mélange à l'aide d'une cuiller, cuisez encore 2 minutes, et retirez du feu ; tournez alors le sucre jusqu'à ce qu'il graine ; à ce point, jetez le tout dans une passoire, afin de tamiser le sucre qui n'est pas adhérent ; faites sécher à l'étuve pendant une heure ; laissez refroidir, et enfermez dans un bocal.

1290. Fleurs d'oranger pralinées. — Epluchez 500 grammes de fleurs d'oranger, fraîchement cueillies ; lavez-les, faites-les égoutter sur un tamis. Coupez en morceaux 500 grammes de sucre, mettez-le dans un poêlon d'office avec un verre d'eau, cuisez-le au *boulé*, pressez alors les fleurs entre les deux mains pour en extraire l'humidité, et mêlez-les au sucre, en remuant avec la cuiller ; cuisez 2 minutes, et retirez le poêlon du feu ; 5 à 6 minutes après, remettez-le sur feu et cuisez le sucre au *perlé ;* retirez-le de nouveau et faites-le grainer, en le remuant avec la cuiller ; versez alors le tout dans une passoire, et tamisez le sucre qui n'est pas adhérent aux

fleurs. Quand les fleurs sont tout à fait refroidies, enfermez-les dans un bocal.

GATEAUX ET BISCUITS

1291. Glace cuite au chocolat, pour glacer les gâteaux. — Faites ramollir à la bouche du four 175 grammes de bon chocolat; broyez-le avec un demi-verre d'eau tiède; chauffez-le sur feu, en le tournant, sans le faire bouillir; passez-le dans une autre casserole, et mêlez-lui 175 grammes de glace de sucre; chauffez et donnez un seul bouillon. Avec cette glace, masquez les gâteaux.

1292. Glace cuite à la vanille, pour glacer les gâteaux. — Mettez dans un poêlon 200 grammes de sucre, un décilitre d'eau, un bâton de vanille ; cuisez au *lissé;* retirez-le, mêlez-lui une cuillerée d'eau froide, et frottez-le contre les parois, avec une cuiller en bois, afin de le troubler et le faire épaissir; glacez aussitôt.

1293. Glace cuite au kirsch, pour glacer les gâteaux. — Cuisez 150 grammes de sucre au grand *lissé;* retirez-le du feu, frottez le sirop contre les parois du poêlon pour le faire blanchir; ajoutez un peu de kirsch, et glacez les gâteaux.

1294. Glace-royale au rhum, pour glacer les gâteaux. — Mettez 150 grammes de sucre fin dans un bol ou une terrine, ajoutez un peu de rhum et un peu d'eau, travaillez peu la glace : elle doit être coulante.

1295. Glace-royale pour décorer. — Mettez 150 grammes de glace de sucre dans un bol; ajoutez du blanc d'œuf, peu à peu, jusqu'au point de pouvoir en former une pâte consistante; travaillez-la pendant 7 à 8 minutes avec la cuiller, afin de la rendre bien mousseuse, en ajoutant un peu de blanc si c'est nécessaire : la glace doit rester très-liante; on peut la parfumer aux zestes ou à la vanille; pour la rendre plus facile à sécher, mêlez-lui quelques cuillerées de fécule de pommes de terre.

1296. Biscuits manqués. — Mettez dans une bassine 500 grammes de sucre en poudre, 8 jaunes d'œuf et un grain de sel; travaillez avec une cuiller; quand l'appareil est mousseux, ajoutez 250 grammes de farine, puis 8 blancs fouettés, et en dernier lieu 200 grammes de beurre fondu, épuré. Cuisez les biscuits dans des petits moules ou des caisses en fer-blanc.

1297. Biscuits de Rheims (dess. 341). — Fouettez dans une petite bassine, trois quarts de sucre avec 4 œufs entiers, en mêlant les œufs l'un après l'autre; quand l'appareil est bien mousseux, fouettez-le sur feu très-doux pendant 10 minutes, retirez-le et fouettez-le jusqu'à ce qu'il soit refroidi ; ajoutez alors 250 grammes de farine séchée et tamisée, puis une pincée de fécule, un grain de sel, un brin de zeste râpé, et enfin, la valeur d'un blanc d'œuf fouetté.

Beurrez des moules à biscuits de Rheims, avec de la graisse de rognons de veau, fondue; faites égoutter les moules, et glacez avec de la fécule; emplissez-les ensuite aux trois quarts seulement, et cuisez à four vif; tenez à l'étuve pendant une heure, démoulez-les ensuite. — On sert les biscuits de Rheims avec le dessert, ils sont ordinairement mangés, en les trempant dans du champagne.

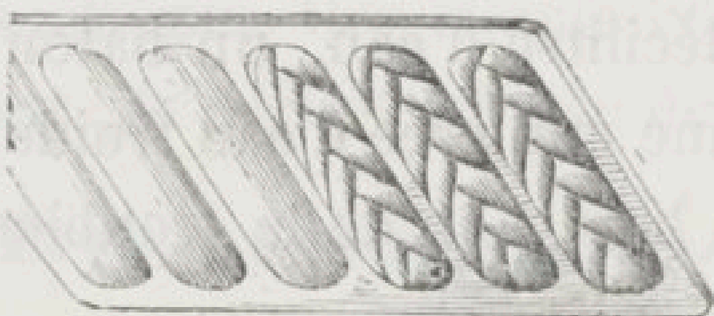


Fig. 341.

1298. Biscuits aux amandes. — Travaillez (1) dans une terrine 500 grammes de sucre pilé, avec 16 jaunes d'œuf : une partie du sucre peut être parfumée au zeste d'orange ou de citron; mêlez-lui 500 grammes d'amandes moulues ou pilées, en ce dernier cas, passées au tamis; ajoutez un grain de sel, puis 500 grammes de beurre fondu et épuré, et enfin 16 blancs fouettés. Cuisez dans des petits moules beurrés et farinés, ou dans des petites caisses en papier.

1299. Biscuits en caisses. — Travaillez dans une terrine, 500 grammes de sucre vanillé, avec 12 jaunes d'œuf et un grain de sel. Quand l'appareil

(1) On travaille les appareils de biscuit avec une cuiller en bois, en tournant de droite à gauche, puis en soulevant vivement l'appareil avec la cuiller afin de lui faire prendre de l'air.

est bien mousseux, mêlez-lui 300 grammes de belle farine tamisée, puis 12 blancs d'œuf fouettés, très-fermes. Prenez-le avec une cuiller, et emplissez à peu près à hauteur, des moules en fer-blanc, beurrés au pinceau avec du beurre épuré, puis glacés à la glace de sucre. Cuisez à four doux, démoulez et saupoudrez avec du sucre vanillé.

— Les biscuits à la cuiller sont décrits à l'article 996.

1300. Biscuits au beurre. — Travaillez dans une terrine, chaude en hiver, 150 grammes de beurre; quand il est en crème, mêlez-lui 5 jaunes d'œuf; quelques minutes après, ajoutez 250 grammes de sucre en poudre, et autant de farine tamisée, mais en alternant le sucre et la farine; en dernier lieu, ajoutez 5 blancs fouettés et une pincée de sucre parfumé. Cuisez à four doux dans des petits moules ronds ou longs, beurrés et glacés.

1301. Feuillantines. — Prenez du feuilletage à 6 tours et demi, abaissez-le mince; divisez l'abaisse en ronds avec un moule cannelé, comme pour les bouchées; rangez-les sur une plaque humide, à distance; humectez les bords au pinceau; posez sur le centre un peu de marmelade ferme; couvrez l'abaisse avec une autre abaisse; dorez, cuisez à four chaud, en glaçant les gâteaux au sucre quelques secondes avant de les sortir du four.

1302. Pithiviers décorés. — Avec des rognures de feuilletage, foncez des moules à tartelettes; garnissez le vide avec de la crème d'amandes; couvrez celle-ci avec une abaisse ronde, soudez la pâte avec celle des bords; humectez la surface au pinceau, et cuisez à four modéré. Quand les gâteaux sont sortis du four et refroidis, masquez-les en dessus avec une couche de meringue; décorez-les au cornet. Faites sécher la meringue au four; quand elle est froide, ornez-la avec de la gelée de pommes.

Voici la méthode pour préparer la crème d'amandes. Pilez 200 grammes d'amandes douces et une quinzaine d'amères, mondées; ajoutez peu à peu un œuf sans cesser de piler; 5 minutes après, ajoutez 200 grammes de sucre et 200 grammes de beurre, ce dernier peu à peu; ajoutez ensuite 2 à 3 œufs, un grain de sel et enfin 2 cuillerées de bonne eau de fleurs d'oranger.

1303. Rubans. — Mettez 8 œufs dans une balance; pesez leur poids de glace de sucre à la vanille; pesez 4 œufs de farine. Cassez les 8 œufs dans une terrine, fouettez-les, et mêlez-leur la glace de sucre ; aussitôt après ajoutez la farine, sans travailler la pâte. Couchez les rubans au cornet, sur plaque cirée et farinée.

Cuisez à four chaud; en les sortant, détachez-les et roulez-les en spirale sur un bâton.

1304. Biscottes à la fleur d'oranger. — Mettez dans une terrine 250 grammes de beurre à moitié fondu; travaillez-le avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit lié; ajoutez 500 grammes de sucre en poudre, et en même temps 7 à 8 jaunes; en dernier lieu 3 œufs entiers, un grain de sel. Quand l'appareil est mousseux, ajoutez 350 grammes de farine tamisée, et une pincée de fécule, puis 2 ou 3 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger et 6 blancs fouettés. Versez l'appareil dans une caisse en fer-blanc de forme carrée, basse et longue, bien beurrée; cuisez à four doux. Démoulez le biscuit; quand il est froid, coupez-le en tranches transversales; rangez celles-ci sur plaque, et faites-les légèrement griller des deux côtés, à four chaud; laissez-les refroidir.

1305. Biscottes aux amandes. — Mettez 500 grammes de sucre parfumé dans une bassine, travaillez-le avec 8 œufs entiers; fouettez l'appareil sur feu; quand il est mousseux, retirez-le, mêlez-lui 300 grammes de farine et 300 grammes d'amandes moulues ou pilées, fines; puis 200 grammes de beurre, manié et divisé en morceaux; quand le beurre est incorporé, ajoutez encore 4 œufs entiers et 4 blancs fouettés; cuisez en caisses, puis divisez en tranches et faites-les griller.

1306. Condés à la frangipane. — Abaissez du feuilletage ou de bonnes rognures; coupez la pâte en abaisse carrée; étalez-la sur une plaque; masquez sa surface avec une couche mince de frangipane. — Préparez un appareil avec moitié amandes hachées et moitié sucre à la vanille (1), liés avec

(1) Quand je dis 500 grammes de sucre à la vanille, je veux dire qu'une partie de ce sucre est pilé avec un bâton ou seulement un-demi bâton de vanille, passé ensuite au tamis fin. Quand je dis du sucre au citron ou à l'orange, c'est une partie du sucre frotté contre l'écorce du fruit, puis râpé au couteau et pulvérisé.

du blanc d'œuf. Étalez cet appareil sur la surface de l'abaisse, saupoudrez celle-ci avec du sucre fin, divisez-la en carrés longs; rangez ceux-ci à distance, sur une plaque humectée ; cuisez-les à four doux.

1307. Gaufres à la bière. — Mettez dans une terrine 250 grammes de beurre à moitié fondu ; tournez-le avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit lié; ajoutez alors 8 à 10 jaunes d'œuf, un à un ; quand l'appareil est mousseux, ajoutez 250 grammes de farine et 150 grammes de sucre en poudre. Délayez 25 grammes de bonne levûre avec un demi-verre de bière d'avoine, légère et chaude ; passez la décoction au tamis, mêlez peu à peu à l'appareil ; travaillez celui-ci jusqu'à parfaite incorporation, puis couvrez la pâte avec un linge, tenez à température douce, et faites lever jusqu'à ce qu'elle ait augmenté du double de son volume; alors incorporez-lui 6 blancs d'œuf fouettés, très-fermes, et la valeur d'un verre de crème fouettée; cuisez dans un gaufrier.

1308. Gaufres sèches à la vanille. — Mettez 250 grammes de sucre en poudre, à la vanille, dans une terrine; travaillez-le avec 4 à 5 œufs; ajoutez 250 grammes de farine et un grain de sel : la pâte doit être molle. Chauffez et beurrez un gaufrier plat ; cuisez les gaufres à four doux ; à mesure qu'elles sont cuites, roulez-les en cornet ou en tuyaux.

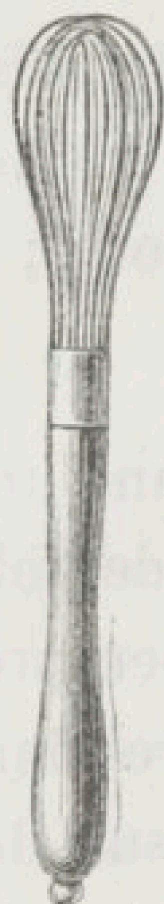
1309. Gaufres d'office. — Déposez 500 grammes de farine dans une terrine ; ajoutez 600 grammes du sucre, 4 œufs entiers, un grain de sel ; travaillez l'appareil ; ajoutez 100 grammes de beurre fondu, et à peu près un litre d'eau, de façon à obtenir une pâte liquide; cuisez les gaufres dans un gaufrier plat, quand elles sont cuites, roulez-les en tuyaux sur des bâtons.

1310. Gaufres en dos-d'âne. — Mettez dans une terrine, 200 grammes d'amandes pilées ou moulues; ajoutez 200 grammes de sucre en poudre, à la vanille, 1 œuf entier et 2 blancs d'œuf, une pincée de farine : la pâte doit être liquide; au besoin ajoutez des blancs, étalez la pâte en couche mince, sur des plaques cirées; cuisez à four gai, de belle couleur ; en sortant la pâte du four, distribuez-la en parties de 6 centimètres de long sur 3 de large; détachez les gâteaux de la plaque avec la lame d'un grand

couteau, et posez-les en long sur un rouleau à pâtisserie ; quand la pâte est froide, humectez les gâteaux avec du blanc d'œuf, sur les deux bouts, et appuyez-les sur des pistaches hachées ; tenez ces gâteaux en lieu sec.

1311. Gaufres en cornet. — Mettez dans une terrine 250 grammes de sucre parfumé aux zestes ou à la vanille ; ajoutez 260 grammes d'amandes moulues ou pilées, un grain de sel et 4 à 5 blancs d'œuf; travaillez avec une cuiller : cette pâte doit être coulante ; prenez-la avec une cuiller à bouche et couchez-la à distance, sur plaques cirées, en ronds de 4 à 5 centimètres. Ces ronds doivent être corrects, sans qu'il soit nécessaire de les couper. Faites prendre couleur à la pâte, mais sans la sécher ; en sortant les gaufres détachez-les de la plaque avec la lame d'un couteau, et roulez-les vivement en forme de cornet ; laissez-les refroidir, puis garnissez-les avec de la crème fouettée et parfumée.

1312. Palais de dames (dess. 342). — Fouettez, bien fermes, 4 à 5 blancs d'œuf ; ajoutez 250 grammes de sucre, puis 200 grammes de farine tamisée, et un peu de sucre de citron ou de vanille. Introduisez l'appareil dans une poche, et couchez les biscuits à distance voulue, sur plaques cirées, en leur donnant la forme ovale. Une heure après, dorez-les légèrement ; cuisez à four doux. — Le dessin 344 représente un fouet en fil de fer ayant un manche en bois léger, ce sont ceux qui conviennent mieux.


Fig. 342.

1313. Palais de dames, deuxième recette. — Travaillez dans une terrine, 250 grammes de sucre en poudre, avec 2 œufs entiers ; quand l'appareil est lisse, ajoutez encore 2 œufs ; quelques minutes après, ajoutez 320 grammes de farine, et en dernier lieu, 100 grammes de beurre fondu, épuré ; un grain de sel, zeste râpé. Introduisez l'appareil dans une poche, couchez les biscuits de forme ronde, à distance, sur plaque beurrée et farinée.

1314. Cornets à l'italienne. — Mondez 200 grammes de pistaches, hachez-les, faites-les sécher une heure à l'étuve, mettez-les ensuite dans une terrine avec 175 grammes de sucre vanillé et une cuillerée de farine. Fouettez à moitié 5 à 6 blancs d'œuf, incorporez-les aux pistaches, et au

sucre de la terrine. Frottez une plaque d'office avec de la graisse de rognon de veau, dissoute ; farinez-la, et avec la cuiller couchez la pâte en ronds : elle doit s'étaler mince. Cuisez à four modéré ; surveillez la cuisson, et détachez les gâteaux avec la lame du couteau, aussitôt qu'ils commencent à se colorer ; roulez-les en cornets, tenez-les au sec.

1315. Langues de chat. — Fouettez 6 blancs d'œuf dans une bassine, ajoutez le double de leur volume de crème fouettée, puis 250 grammes de sucre en poudre, à la vanille, et 250 grammes de farine. Introduisez l'appareil dans une poche à douille, couchez-le sur plaque légèrement beurrée et farinée, en donnant aux gâteaux à peu près la forme des biscuits à la cuiller, mais plus larges des deux bouts et étroits sur le centre.

1316. Langues de chat, deuxième recette. — Cassez 3 œufs entiers dans une terrine ; battez avec le fouet jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux ; ajoutez alors 250 grammes de sucre et autant de farine tamisée, ajoutez encore une pincée de fécule, un peu de sucre d'orange ou de sucre vanillé : la pâte doit rester plutôt ferme que molle ; mettez-la dans une poche à douille, et poussez à distance voulue, sur plaque cirée, des biscuits de même forme que les précédents ; cuisez à four gai.

1317. Langues de chat, troisième recette. — Fouettez 3 blancs d'œuf, dans une bassine ; quand ils sont bien fermes, ajoutez 500 grammes de sucre parfumé aux zestes, puis 185 grammes de farine, 175 grammes de fécule et un œuf entier. Couchez les biscuits à la poche, sur plaque beurrée et farinée.

1318. Gâteaux secs pour thé. — Tamisez 500 grammes de farine sur la table ; faites la fontaine ; mettez dans le milieu 100 grammes de beurre, autant de sucre à l'orange, un grain de sel, un œuf entier, un demi-verre de lait. Mêlez le tout de façon à obtenir une pâte lisse et consistante. Moulez et laissez reposer.

Abaissez ensuite la pâte en bande mince, et sur celle-ci, coupez les gâteaux avec un coupe-pâte rond ou cannelé ; humectez-les en dessus, avec le pinceau, et saupoudrez avec des amandes finement hachées. Rangez sur plaque, et cuisez à bon four.

1319. Gâteaux secs, deuxième recette. — Tamisez sur la table 500 grammes de farine; faites la fontaine ; mettez dans le milieu 280 grammes de sucre au zeste d'orange ou de citron, 180 grammes de beurre, 10 jaunes d'œuf, un grain de sel. Formez la pâte, fraisez-la trois fois; abaissez-la à l'aide du rouleau, en lui donnant l'épaisseur d'un demi-centimètre. Coupez les gâteaux au coupe-pâte ; rangez-les sur une plaque, dorez et cuisez à four doux ; saupoudrez avec du sucre.

1320. Gâteaux pour thé, aux amandes. — Pilez 500 grammes d'amandes avec un peu de blanc d'œuf. Cuisez 12 œufs jusqu'à ce qu'ils soient durs ; quand ils sont froids, passez les jaunes au tamis.

Tamisez 250 grammes de farine sur la table; faites la fontaine; mettez au milieu 250 grammes de beurre, les amandes, les jaunes d'œuf passés, 500 grammes de sucre, une pincée de cannelle, le zeste d'un citron haché, un peu de lait, un grain de sel. Mêlez le tout, de façon à obtenir une pâte lisse; abaissez-la au rouleau, en lui donnant l'épaisseur d'un demi-centimètre, coupez-la en ronds avec un coupe-pâte ayant 4 à 5 centimètres de diamètre; rangez-les à distance sur plaque; dorez et cuisez à four doux.

1321. Gâteaux de voyage. — Travaillez 250 grammes de sucre avec 12 jaunes d'œuf, un demi-zeste de citron; quand l'appareil est mousseux, ajoutez 12 cuillerées de mie de pain, fraîche et râpée; ajoutez alors 12 blancs d'œuf fouettés. Cuisez l'appareil sur plaques beurrées, en abaisses minces, et à four doux; coupez ensuite ces abaisses avec un coupe-pâte rond, masquez ces ronds avec de la marmelade d'abricots, et accouplez-les de deux en deux.

1322. Gâteaux secs, à l'anis. — Battez 5 œufs entiers dans une bassine; ajoutez 500 grammes de sucre en poudre, continuez à fouetter l'appareil jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux; ajoutez alors 500 grammes de farine tamisée; incorporez-la peu à peu. Mettez l'appareil dans une poche à douille; couchez-le en rond, sur des plaques graissées avec de la graisse de rognons de veau dissoute ou du beurre clarifié. Tenez la plaque à l'étuve très-douce, pendant une heure; cuisez ensuite à four modéré.

1323. Bouchées de dames (dess. 343). — Préparez un appareil à bis-

cuit comme pour ceux à la cuiller (voir art. 996). Introduisez l'appareil dans une poche, couchez les biscuits à distance voulue, sur plaque couverte de papier, en leur donnant la forme ronde ou ovale; cuisez à four doux.

Quand les biscuits sont froids, détachez-les du papier, creusez-les légèrement du côté plat, et garnissez avec de la marmelade d'abricots.

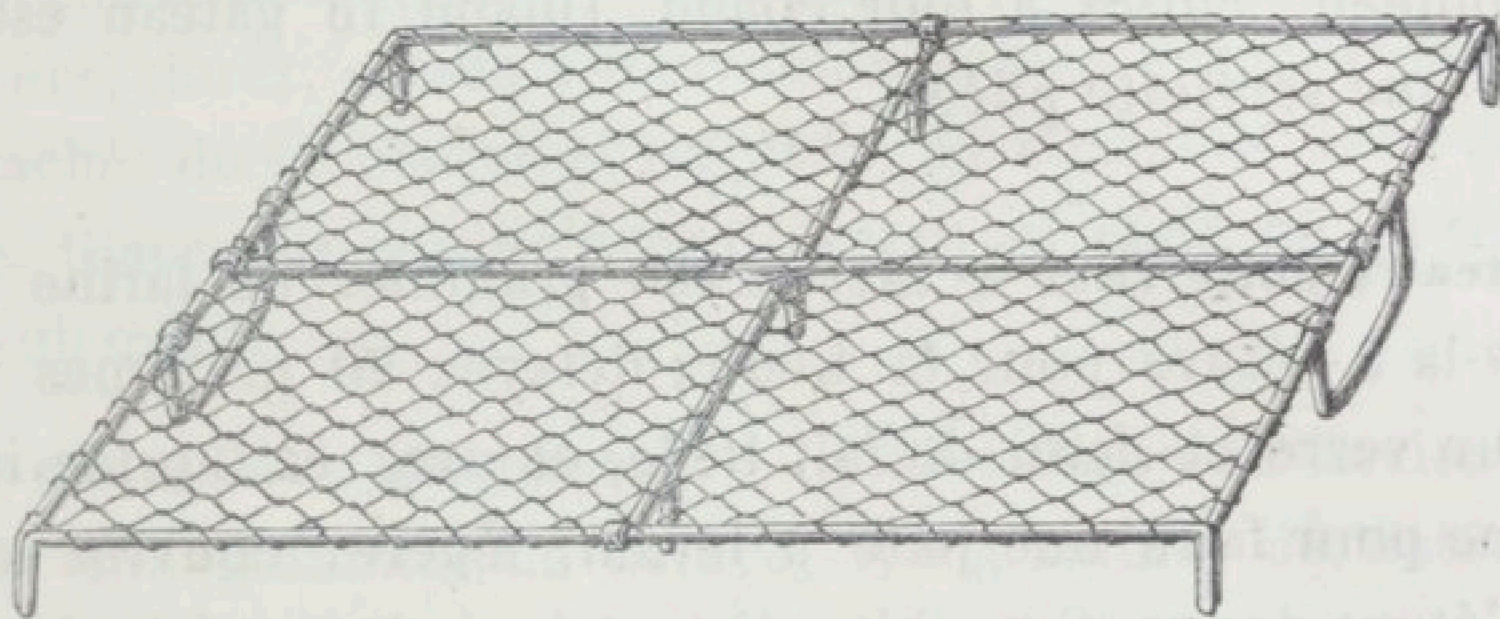


Fig. 343.

Piquez alors chaque bouchée avec une brochette en bois, et trempez-les entièrement dans de la glace au chocolat, légère; laissez égoutter la glace, et posez les gâteaux sur une grille à pâtisserie (voir dess. 343); détachez-les ensuite pour les dresser.

1324. Gâteaux anglais. — Prenez 175 grammes de beurre; s'il est ferme, fait-le tiédir; mettez-le dans une terrine, travaillez-le avec une cuiller en bois; quand il est crémeux, ajoutez d'abord 2 œufs entiers, l'un après l'autre, puis 170 grammes de sucre, autant de beurre, autant de farine, 45 grammes de carbonate, une pincée de fleurs de muscade pulvérisée et enfin 1 décilitre et demi de lait; travaillez bien la pâte : elle doit avoir la consistance nécessaire pour se tenir en forme, sans s'étaler. Prenez-la alors avec une cuiller à bouche, par petites parties de la grosseur d'une noix; rangez-les à mesure sur plaque, à distance voulue, en les laissant telles qu'elles tombent; sur chacune d'elles, posez une petite pincée de cédrat confit, coupé en petits dés. Cuisez à four modéré.

1325. Gâteau de plomb. — Tamisez sur la table, 500 grammes de farine : faites la fontaine; sur le centre, mettez 350 grammes de beurre; 3 œufs entiers et 2 jaunes, un petit tas de sel et 2 tas de sucre en poudre;

ajoutez 2 décilitres de bon lait ou de crème froide. — Mêlez d'abord le beurre, les œufs et la crème, puis la farine : la pâte doit être plutôt molle que ferme; fraisez-la deux ou trois fois; moulez-la; laissez-la reposer 2 heures, à couvert. Abaissez-la en forme de galette, en lui donnant l'épaisseur de 2 à 3 centimètres; posez-la sur plaque, dans des cercles en fer-blanc ou en papier; dorez-la en dessus; piquez-la et rayez-la avec la pointe d'un petit couteau; cuisez à four chaud. Quand le gâteau est refroidi, dressez-le sur une serviette pliée.

1326. Gâteaux pour thé. — Mettez 350 grammes de farine dans une terrine, tenez-la à l'étuve pour la tiédir; délayez 20 grammes de bonne levûre avec un verre et demi de lait tiède, et avec ce liquide incorporez toute la farine pour faire une pâte à levain, légère; couvrez la terrine, mettez-la à l'étuve douce. Quand la pâte est levée à peu près du double de son volume, divisez-la en deux parties; placez chaque partie dans une terrine séparée. A l'une, additionnez 175 grammes de farine, un peu de sel, 200 grammes de beurre et un peu de lait; travaillez la pâte en la tenant légèrement ferme; puis renversez-la sur la table farinée; prenez-en la moitié, divisez-la en petites parties, et roulez celles-ci contre la table, avec les mains, de façon à former de petits bâtons de 15 à 20 centimètres de long; rangez-les en lignes droites et à petite distance, sur une plaque beurrée; laissez-les lever pendant une demi-heure; dorez et cuisez les gâteaux. — On peut, avant de mettre les gâteaux au four, les saupoudrer avec un peu de sel, et semer dessus une pincée de grains de cumin (carvi).

Abaissez le restant de cette pâte en une bande mince; piquez-la avec une fourchette, et coupez-la avec un coupe-pâte, en ronds de 4 à 5 centimètres de diamètre; rangez ces ronds sur une plaque légèrement beurrée, cuisez à four chaud.

A la seconde moitié du levain, incorporez 175 grammes de farine, autant de beurre fondu, un jaune d'œuf, un grain de sel et un peu de lait; travaillez quelques minutes la pâte pour lui donner du corps; renversez-la sur la table farinée, et formez des petits pains ovales; rangez-les à distance sur plaque beurrée; faites-les revenir trois quarts d'heure; dorez et cuisez.

Avec cette même pâte, si on veut la rouler en cordons, on peut obtenir des petits gâteaux en anneaux, en forme de 8 ou en tresses. Tous ces gâteaux peuvent être saupoudrés avec du sucre, en les sortant du four.— Avec peu de matière on obtient ainsi une quantité de petits gâteaux variés et très-agréables à manger en prenant le thé.

1327. Gâteaux Duchesse. — Introduisez dans une poche à douille de la pâte à chou commune, et couchez-la sur plaque de forme longue comme pour éclairs; dorez, cuisez à four modéré, bien fermé. Quand les gâteaux sont détachés de la plaque et refroidis, garnissez-les avec de la gelée de groseilles. Glacez-les ensuite avec du sucre au *cassé*, en les trempant sur le dessus seulement.

1328. Gâteaux au gingembre. — Placez dans une terrine 500 grammes de farine, 185 grammes de beurre, 185 grammes de sucre, 4 cuillerées de gingembre pulvérisé, un grain de sel, 1 décilitre de mélasse chaude, 3 œufs entiers; incorporez la farine et le liquide; formez une pâte un peu ferme; distribuez-la en petites parties, roulez celles-ci de forme ronde, ayant la grosseur d'une petite noix, rangez-les à distance sur une plaque beurrée, cuisez à four doux.

1329. Couques.— Préparez une pâte à brioche avec 500 grammes farine, 200 grammes beurre, 8 œufs. Faites lever deux fois ; divisez-la en parties de la grosseur d'une noix; roulez celles-ci en forme de navettes ; laissez revenir la pâte pendant 20 minutes, dorez et cuisez à four chaud ; en sortant les couques du four, ouvrez-les sur la longueur et fourrez-les avec du bon beurre manié, légèrement salé; servez sans retard.

1330. Échaudés pour le thé. — Avec un verre d'eau, 250 grammes de farine, 100 grammes de beurre, un grain de sel, un brin de zeste de citron, une pincée de sucre et 4 œufs entiers, préparez une pâte à choux, en procédant comme il est dit article 1007 : elle doit être un peu consistante.

Prenez cette pâte avec une cuiller, par petites parties; déposez celles-ci sur la table farinée; roulez-les de forme ronde ; elles doivent avoir la grosseur d'une noix; plongez-les dans une grande casserole d'eau en ébullition; égouttez-les aussitôt qu'elles montent à la surface; plongez-les à mesure

dans de l'eau froide; laissez-les dans cette eau pendant deux heures; égouttez-les sur un linge; rangez-les à distance sur des plaques; cuisez à four modéré, bien fermé.

1331. Barquettes au sucre. — Abaissez de bonnes rognures de feuilletage en une bande de l'épaisseur d'un fort centimètre; puis distribuez-la en ronds de 6 centimètres de large, avec un coupe-pâte cannelé; saupoudrez alors la table avec du sucre en poudre, et abaissez la pâte mince, en l'allongeant et l'élargissant légèrement : sa forme doit être ovale. Rangez à mesure les gâteaux sur plaque, à distance, en les appuyant du côté fariné; cuisez à four doux.

1332. Barquettes de Marseille. — On sert ordinairement ces gâteaux avec les glaces, — *Appareil :* 12 œufs entiers, 20 grammes de sucre, 50 grammes de beurre, environ 2 kilogrammes de farine, un grain de sel.

Tamisez la farine sur la table ou sur un marbre; faites la fontaine; dans le milieu mettez 12 œufs entiers, 100 grammes de beurre, 100 grammes de sucre, une pincée de sel; travaillez d'abord le sucre et le beurre, incorporez la farine peu à peu; travaillez longtemps la pâte afin de l'obtenir lisse et ferme, faites reposer une heure; divisez-la alors en parties de la grosseur d'un œuf; abaissez tour à tour ces parties sur la table en les tenant minces, et leur donnant la forme ovale; piquez-les avec une fourchette, en les étalant à mesure sur une plaque farinée; plongez-les ensuite à l'eau bouillante dans un grand vase, retirez le vase sur le côté afin que l'eau ne bouille pas : quand les gâteaux montent, enlevez-les à l'écumoire; plongez-les à l'eau froide; égouttez-les sur un linge, étalez-les sur une planche un peu inclinée, afin d'en égoutter toute l'humidité; retournez-les au bout de quelques minutes; quand elles sont sèches, dorez-les et renversez-les du côté doré, sur du sucre en poudre; appuyez l'autre surface sur la farine, et posez-les sur la pelle, en les appuyant du côté fariné; poussez-les au four nu, bien propre et de bonne chaleur; quand elles sont de belle couleur en dessus, enlevez-les, et tenez à l'étuve pendant une demi-heure. — A Marseille, on sert ces gâteaux avec les glaces.

1333. Plumqueck (dess. 344). — Travaillez dans une terrine 500 grammes de beurre; quand il est bien mousseux, ajoutez peu à peu 500

grammes de sucre et 14 jaunes d'œuf, deux par deux; quand les jaunes sont incorporés, ajoutez peu à peu les 14 blancs fouettés, puis 600 grammes de farine, peu à la fois, et en dernier lieu, 500 grammes de raisin de Corinthe triés et lavés, 250 grammes d'écorces confites de cédrat et de ci-

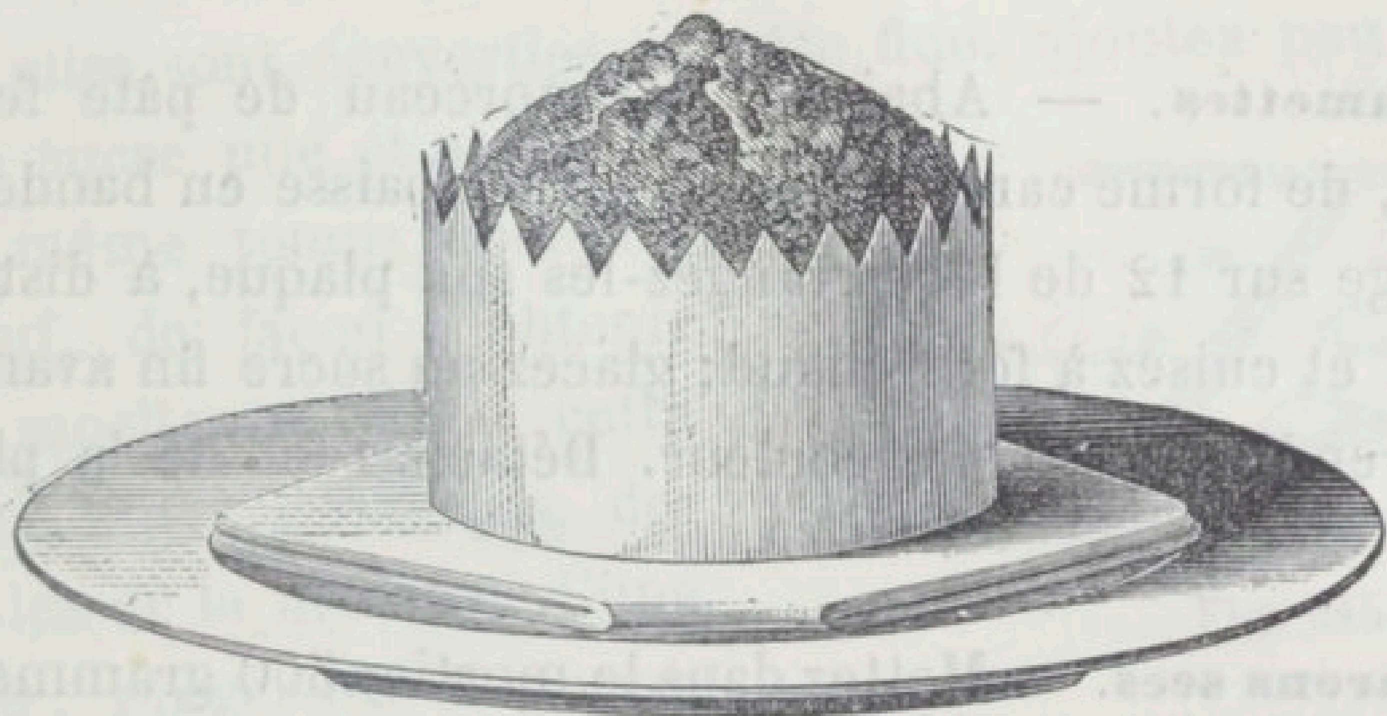


Fig. 344.

tron, coupées en petits dés, un verre de rhum, zeste, sel. Versez dans des moules à charlottes, foncés avec du papier, cuisez à four très-doux pendant 90 minutes au moins : le papier doit rester blanc.

Quand les gâteaux sont refroidis et démoulés, on les dresse sur serviette, sans retirer le papier. — On peut aussi cuire ces gâteaux dans des caisses en fer-blanc de forme longue, beurrées, mais sans papier; en ce cas, quand les gâteaux sont cuits et démoulés, on les coupe en tranches transversales.

1334. Pains au lait. — Tamisez 500 grammes de farine; avec le quart, 20 grammes de bonne levûre et un demi-verre de lait tiède, préparez un levain mollet; faites-le lever du double de son volume, à température douce.

Avec le restant de la farine, faites la fontaine, dans une terrine; mettez dans le milieu 150 grammes de beurre, un grain de sel, un verre de lait tiède; incorporez la farine avec le lait, de façon à obtenir une pâte un peu plus ferme que celle à baba; quand elle est lisse, incorporez le levain, et travaillez-la fortement pendant quelques minutes; couvrez-la d'une serviette, laissez-la lever pendant 2 heures à température douce; quand elle est augmentée à peu près du double, mettez-la sur la table farinée, rompez-

la, en la travaillant 2 minutes, puis divisez-la en parties d'une égale grosseur, et avec celles-ci, formez des petits pains ronds ou longs; rangez-les à mesure sur une plaque, à distance de 3 à 4 centimètres l'un de l'autre, laissez revenir à température douce pendant une demi-heure; dorez et cuisez à four chaud.

1335. Allumettes. — Abaissez un morceau de pâte feuilletée, en abaisse mince, de forme carrée. Coupez cette abaisse en bandes de 2 centimètres de large sur 12 de long; rangez-les sur plaque, à distance et bien droites; dorez et cuisez à four chaud; glacez au sucre fin avant de les retirer; laissez prendre une belle couleur. Détachez-les de la plaque, en les sortant.

1336. Macarons secs. — Mettez dans le mortier 500 grammes d'amandes dont quelques-unes amères; pilez-les, en ajoutant peu à peu 3 blancs d'œuf. Quand elles sont converties en pâte, ajoutez 3 autres blancs, puis 2 kilogrammes de sucre en poudre, peu à peu, en ajoutant encore quelques blancs. Mettez la pâte sur la table, fraisez-la trois fois pour lui donner du corps. Moulez alors les macarons en petites boules, avec les mains humectées d'eau; rangez-les sur plaque couverte de papier, appuyez-les légèrement avec les doigts humides, cuisez à four doux.

1337. Macarons parfaits. — Mettez dans le mortier 400 grammes d'amandes douces et 100 grammes d'amandes amères; pilez-les avec un peu de blanc d'œuf, et en mêlant peu à peu 1 kilogramme de sucre en poudre à la vanille; ajoutez encore 4 à 5 blancs, peu à peu, et enfin 4 à 5 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger. Distribuez la pâte en petites parties; roulez-les entre les mains humectées, et rangez à mesure sur plaque couverte de papier.

1338. Macarons fins. — Pilez 300 grammes d'amandes mondées, en ajoutant un peu de blanc d'œuf; quand la pâte est fine, ajoutez peu à peu 600 grammes de sucre et en même temps quelques blancs d'œuf, afin d'obtenir une pâte peu ferme, mais pouvant se soutenir sans trop s'affaisser. Divisez la pâte en petites parties; roulez celles-ci dans la main, de forme ronde; rangez-les à distance sur des plaques couvertes de papier;

appuyez légèrement la pâte avec la main humide. Cuisez à four très-doux.

1339. Macarons (dess. 345). — Mondez 300 grammes d'amandes douces dont quelques-unes amères; rafraîchissez et pilez-les, en ajoutant de temps en temps quelques parties de blanc d'œuf, afin qu'elles ne tournent pas. Quand elles sont converties en pâte fine, ajoutez peu à peu 1 kilogramme de sucre pilé et passé, en mêlant en même temps quelques blancs d'œuf, de façon à obtenir une pâte moelleuse. Avec cette pâte, formez entre les mains, des petites boules de la grosseur d'une reine-claude ; rangez-les à mesure sur des plaques couvertes de papier, à distance de 4 centimètres; appuyez-les légèrement avec la main, puis cuisez à four très-doux. Quand la pâte est sèche, de belle couleur, retirez les macarons ; laissez-les à peu près refroidir, détachez-les du papier.

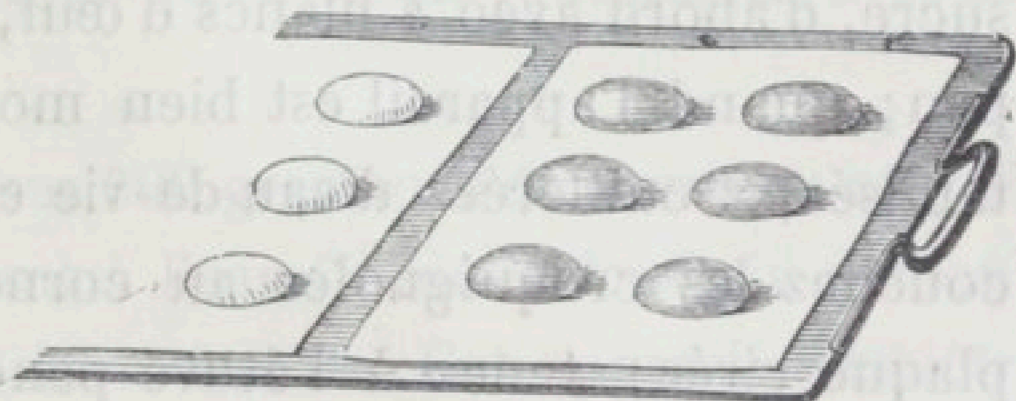


Fig. 345.

1340. Pâte cuite à massepain. — 500 grammes d'amandes, 750 grammes de sucre, 4 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger.

Pilez les amandes, en ajoutant l'eau de fleurs d'oranger; mettez la pâte dans un poêlon, ajoutez le sucre, posez le poêlon sur feu doux pour dessécher la pâte, en la travaillant jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts; alors retirez-la.

1341. Massepains seringués. — Préparez une pâte à macarons avec 250 grammes d'amandes mondées, et 400 grammes de sucre; ajoutez une petite pincée de farine. Introduisez la pâte dans une seringue d'office, ayant une douille cannelée en pointe : puis poussez cette pâte en lignes droites sur toute la longueur d'une feuille de papier. Coupez ensuite la pâte en parties de 7 à 8 centimètres de long; formez celles-ci en anneaux ou laissez les droites; rangez-les sur d'autres feuilles de papier, étalées sur plaque, et cuisez à four très-doux.

1342. Patiences. — Fouettez 4 à 5 blancs d'œuf dans une petite bassine; quand ils sont bien fermes, ajoutez 250 grammes de sucre vanillé,

et 200 grammes de farine tamisée; introduisez l'appareil dans une petite poche à douille ou dans des cornets en papier; couchez les gâteaux sur plaques cirées, en petits ronds. Tenez les plaques à l'étuve douce pendant 5 à 6 heures; cuisez à four gai, pendant 4 à 5 minutes; détachez-les aussitôt des plaques.

1343. Croquignoles. — Travaillez, dans une terrine, 500 grammes de sucre, d'abord avec 4 blancs d'œuf, puis ajoutez-en 3 autres, mais peu à peu; quand l'appareil est bien mousseux, mêlez 500 grammes de farine tamisée, 2 cuillerées d'eau-de-vie et quelques gouttes d'essence de citron; couchez les croquignoles au cornet en forme de boutons plats, et sur plaque cirée; tenez à l'étuve pendant 6 heures; cuisez ensuite au four modéré.

1344. Galettes salées. — Tamisez sur la table 500 grammes de farine; faites la fontaine; mettez au milieu : un petit tas de sucre, 2 petits tas de sel, 190 grammes de beurre; détrempez avec du lait froid; fraisez deux fois la pâte; abaissez-la d'un centimètre d'épaisseur; piquez-la, et coupez les galettes avec un coupe-pâte de 6 à 8 centimètres de diamètre; rangez-les sur plaque, rayez et dorez-les; cuisez à four chaud.

1345. Galettes anglaises. — Tamisez sur la table, 250 grammes de farine; faites la fontaine, ajoutez 50 grammes de beurre, une pincée de sel, et un décilitre et demi de lait; faites la détrempe, en tenant la pâte ferme.

Laissez-la reposer, à couvert, pendant quelques minutes; abaissez-la mince, coupez-la avec un coupe-pâte rond, uni. Piquez les galettes avec une fourchette, rangez-les, les unes à côté des autres, sur plaque farinée. Cuisez à four gai, en les tenant de couleur blonde. — On sert ces gâteaux avec le thé.

1346. Cornes de cerf. — Tamisez, sur la table, 250 grammes de farine; faites la fontaine; déposez sur le centre 175 grammes de sucre en poudre, un grain de sel, 150 grammes de beurre, 1 œuf entier. Faites la détrempe, en tenant la pâte ferme; abaissez-la, divisez-la en bâtons de l'épaisseur du doigt; ciselez-les, d'un côté seulement, rangez-les sur plaque,

en leur donnant la forme d'un croissant, et laissant les pointes en dehors; dorez-les avec des jaunes; cuisez à bon four.

1347. Meringues douillettes. — Préparez un appareil à meringue avec 6 blancs, 500 grammes de sucre en poudre à la vanille. Quand le sucre est mêlé, travaillez l'appareil sur feu très-doux, pendant quelques minutes; puis, couchez les meringues sur plaque couverte de papier; cuisez à four très-doux. — On garnit ces meringues avec de la crème fouettée ou avec des confitures.

1348. Meringue italienne. — Cuisez 300 grammes de sucre au *soufflé*, retirez-le, arrêtez la cuisson en trempant à l'eau froide le fond du poêlon; versez-le sur 3 blancs d'œuf fouettés, bien fermes. Cet appareil peut être nuancé en rose avec du carmin limpide.

1349. Bâtons de vanille. — Préparez de la pâte d'amandes, cuite, avec 200 grammes d'amandes et 300 grammes de sucre, en opérant comme il est dit art. 1342; ajoutez un demi-bâton de vanille haché, pilé avec du sucre et passé : tenez la pâte un peu ferme; abaissez-la sur la table saupoudrée avec du sucre en poudre, en donnant à la bande la forme carrée de l'épaisseur d'un demi-centimètre. Masquez la surface de cette bande avec une couche de glace-royale à la vanille; divisez-la en bâtons d'un centimètre de large sur 5 à 6 de longueur; enlevez les parties coupées, avec la lame du couteau, et rangez-les à distance sur une plaque beurrée et farinée; cuisez à four doux.

1350. Mirlitons. — Foncez des moules à tartelettes avec des rognures de feuilletage; emplissez-les avec un appareil ainsi préparé : 200 grammes de sucre, 1 moule à dariole de macarons pulvérisés, 2 blancs d'œuf, une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger. Saupoudrez l'appareil avec du sucre, cuisez à four doux.

1351. Croquets. — Mettez dans une terrine 500 grammes de sucre parfumé au citron ou à la vanille; travaillez-le avec 4 blancs d'œuf; quelques minutes après, ajoutez-en un autre, puis encore un, Quand l'appareil est mousseux, ajoutez 350 grammes de farine. Couchez les biscuits à la poche, sur plaque, en leur donnant la forme des biscuits à la cuiller; cuisez à four doux.

1352. Croquets, deuxième recette. — Préparez une pâte, sur la table, avec 500 grammes de farine, 300 grammes de sucre en poudre, 2 œufs, 2 jaunes, 1 décilitre d'eau, quelques cuillerées d'eau-de-vie, une pincée de carbonate, sucre de citron ou zeste haché, un grain de sel. Quand la pâte est lisse, ajoutez 200 grammes d'amandes entières, avec la peau, bien essuyées ; laissez reposer la pâte, divisez-la en trois parties, abaissez celles-ci en bandes de 7 à 8 centimètres de large, sur 2 d'épaisseur ; étalez-les sur plaque beurrée, dorez et rayez-les en dessus; cuisez à four chaud. En sortant la pâte du four, coupez les bandes sur le travers, de 2 centimètres de large ; faites colorer au four le côté coupé des croquets.

1353. Nattes. — Tamisez 250 grammes de farine sur la table ; faites la fontaine ; placez au centre 175 grammes de sucre en poudre, 175 grammes de beurre, 1 œuf entier, un grain de sel, zeste haché. Faites la détrempe, fraisez la pâte; divisez-la en cordons pour former des nattes à trois cordons. Coupez-les de même longueur ; rangez-les sur des plaques légèrement beurrées, dorez-les avec des jaunes, cuisez à four chaud.

1354. Navette aux amandes. — Prenez de la pâte d'amandes préparée dans les conditions prescrites art. 1342 ; divisez-la en parties de la grosseur d'une noix; roulez-les en navettes, pointues des deux bouts; fendez-les au milieu sur la longueur, rangez-les à distance sur des plaques couvertes de papier; dorez légèrement, saupoudrez avec du sucre fin, pousssez à four chaud pour les colorer : 5 minutes suffisent.

1355. Moustaciolis. — Tamisez sur la table, 500 grammes de farine ; faites la fontaine; mettez dans le centre, 400 grammes de sucre, 2 œufs entiers, 4 jaunes, un grain de sel, une pincée de fleurs de muscade et autant de girofle, pulvérisés. Faites la détrempe pas trop ferme. Laissez reposer la pâte pendant quelques heures ; abaissez-la ensuite et coupez les gâteaux en forme de gros losanges. Cuisez à four modéré ; glacez les moustaciolis au chocolat.

GLACES DE CRÈME ET DE FRUITS

1356. Apprêt de glaces (dess. 346, 347, 348, 349, 350). — Quelle que soit la nature des glaces qu'on veut préparer, il faut d'abord disposer d'une



Fig. 346.

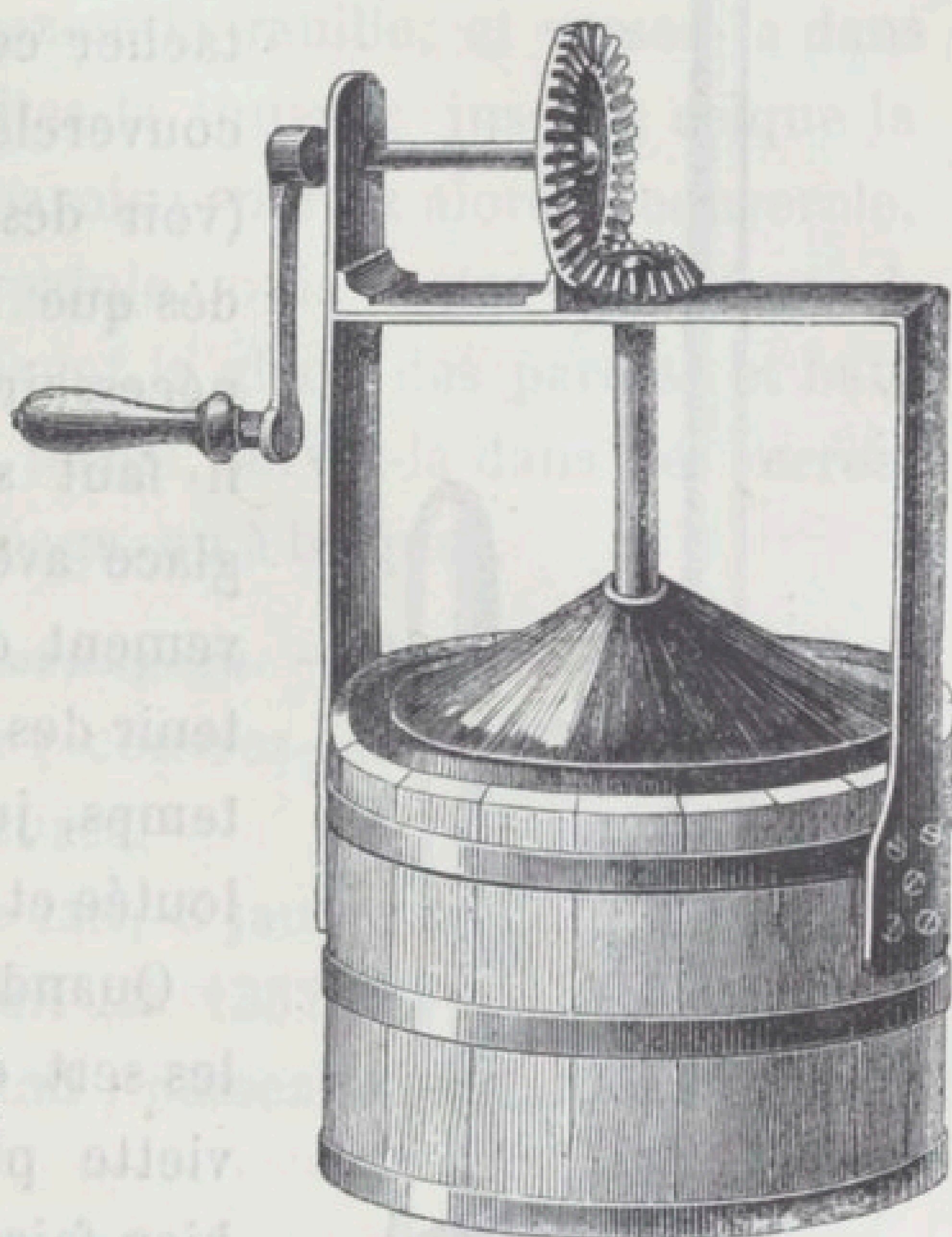


Fig. 347.

sorbetière en étain, montée sur pivot dans son seau ou bien d'une petite machine à glacer très-usitée aujourd'hui dans les maisons bourgeoises.

Trois heures avant de servir la glace, *sanglez* la sorbetière ou la machine, c'est-à-dire entourez-la avec de la glace pilée et salée (1), en la serrant bien, à l'aide d'un pilon en bois représenté par le dessin 349.

Posez alors la sorbetière sur son pivot ; si le seau est sans pivot, il faut placer au fond un épais morceau de glace de la largeur du seau, la saupoudrer largement avec du sel, et poser la sorbetière dessus. Entourez-la avec de la même glace salée. Prenez cette glace avec la pelle percée (voir dessin 350), afin d'en retirer l'eau ; rangez-la par couches dans le seau, en

(1) Pour saler la glace on emploie de préférence du sel marin pilé mais pas trop fin ; il entre dans les proportions d'un kilogramme pour 3 à 4 kilogrammes de glace ; la quantité varie selon les saisons : en hiver il en faut moins qu'en été.

pressant chaque couche, et les saupoudrant en dessus avec du sel : la gace doit arriver un peu au-dessous du niveau du seau. Quand la sorbetière est bien refroidie, versez l'appareil dedans ; fermez-la, et faites-la tourner avec les mains ; aussitôt que l'appareil commence à s'attacher contre les parois de la sorbetière, retirez le couvercle de celle-ci, et à l'aide d'une grande spatule (voir dessin 348), détachez l'appareil des parois ; dès que la glace est à peu près liée, il n'est plus nécessaire de tourner la sorbetière avec les mains ; il faut simplement travailler vigoureusement la glace avec la spatule pour lui imprimer un mouvement de rotation. Le point essentiel pour obtenir des glaces fines, consiste à les travailler longtemps, jusqu'à ce que la glace forme une pâte veloutée et lisse.

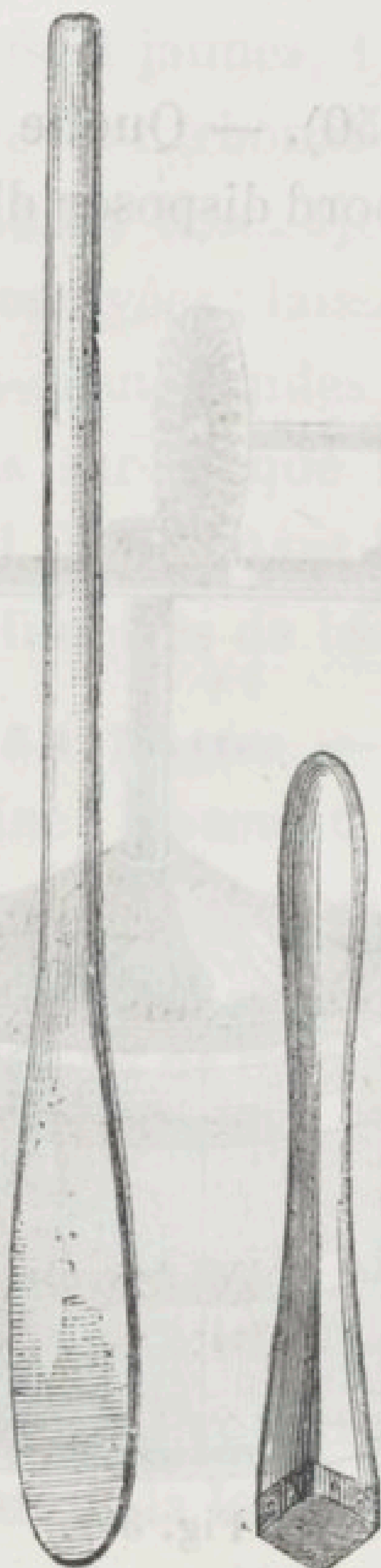


Fig. 348. Fig. 349.

Quand les glaces sont à point, fermes et lisses, on les sert en pyramide, en les dressant sur une serviette pliée, ou dans des verres qu'on a soin de bien faire refroidir avant de les emplir. Mais on sert aussi bien souvent les glaces moulées, soit dans des formes droites, soit dans des petits moules à fruits, soit enfin dans des moules à briques, dont je parlerai plus loin.

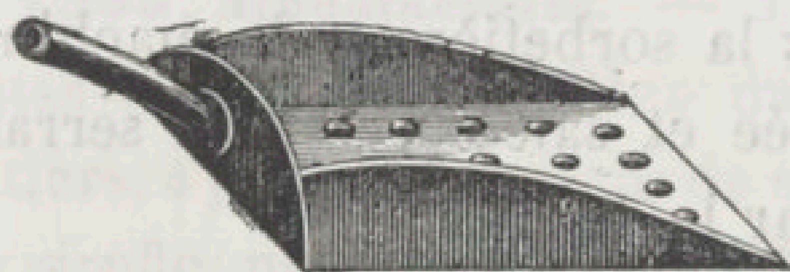


Fig. 350.

Pour faire glacer à la machine (dessin 347) il faut simplement tourner la manivelle, tout en détachant la glace des parois.

1357. Glaces de crème, à la vanille. — Demi-litre de lait (1), 200 grammes de sucre en poudre, 7 à 8 jaunes d'œuf, un demi-bâton de vanille.

Faites bouillir le lait. Mettez les jaunes dans une terrine, broyez-les avec un

(1) A la campagne, quand on dispose de bonne crème simple, on peut l'employer en place de lait.

fouet ; ajoutez le sucre ; fouettez encore l'appareil, puis délayez-le, peu à peu, avec le lait bouillant ; passez au tamis dans une casserole étamée ; ajoutez un demi-bâton de vanille coupé.

Tournez la crème sur feu avec une cuiller en bois ; liez-la sans ébullition ; retirez-la, versez-la dans une terrine, en la passant ; remettez la vanille dedans. Quand la crème est froide, retirez-en la vanille, et versez-la dans la sorbetière sanglée, fermez celle-ci, faites-la tourner jusqu'à ce que la crème commence à s'attacher contre les parois ; enlevez alors le couvercle, et détachez la glace des parois avec la spatule, puis battez-la de façon à faire tourner la sorbetière ; détachez souvent la glace des parois, et battez-la de nouveau ; quand elle est lisse et ferme, servez-la dans des verres, ou bien enfermez-la dans un moule à fromage, ou à briques.

1358. Glaces de crème aux fleurs d'orangers. — Mettez dans un bol 100 grammes de fleurs fraîches d'oranger ; couvrez-les avec un verre de sirop froid, faites-les infuser pendant 2 heures.

Préparez une crème avec demi-litre de lait, 8 jaunes d'œuf, 200 grammes de sucre, en procédant comme il est dit art. 1357.

Quand elle est refroidie, ajoutez l'infusion ; passez-la, et faites-la glacer à la sorbetière.

1359. Glaces de crème, aux marrons. — Faites rôtir 30 à 40 marrons (voir art. 1219), sans les norcir ; épluchez et pilez-les, passez-les au tamis ; mettez la purée dans une terrine, delayez avec un demi-verre de sirop froid.

Préparez une crème (voir art. 1357) avec demi-litre de lait, 250 grammes de sucre, 7 à 8 jaunes d'œuf, un morceau de vanille ; quand elle est liée à point, mêlez-la avec la purée de marrons ; laissez-la refroidir, en la tournant souvent ; passez au tamis fin, et faites glacer à la sorbetière.

1360. Glaces de crème au marasquin. — Préparez une crème avec trois quarts de litre de lait, 300 grammes de sucre, 8 à 9 jaunes d'œuf, un petit morceau de vanille ; liez-la sur le feu, sans la quittez ; passez au tamis dans une terrine ; remuez-la de temps en temps.

Quand elle est froide, ajoutez un décilitre de marasquin ; passez et faites glacer à la sorbetière ; quand l'appareil est bien lié, prenez-en une cuil-

lerée, mettez-le dans un bol, mêlez-lui la moitié d'un décilitre de marasquin, puis versez le tout dans la sorbetière, et faites glacer.

1361. Glaces de crème, au pain. — Émiettez 250 grammes de pain de seigle; faites sécher la mie à l'étuve ; écrasez-la.

Préparez une crème (voir art. 1357) avec 6 décilitres de lait, 350 grammes de sucre, 8 œufs, un demi-bâton de vanille; quand elle est liée, ajoutez le pain; versez-la dans une terrine; remuez-la de temps en temps. Quand elle est froide, passez-la; faites-la glacer à la sorbetière.

1362. Glaces de crème, aux noisettes. — Faites torréfier 150 grammes de noisettes, sans coquilles; pilez-les ; jetez-les dans 8 décilitres de lait bouillant; retirez aussitôt du feu ; ajoutez un morceau de vanille; laissez infuser pendant trois quarts d'heure ; passez à la serviette. Avec cette infusion, 9 jaunes d'œuf et 300 grammes de sucre, préparez une crème, en procédant comme il est dit art. 1357. Faites-la glacer, en la travaillant jusqu'à ce qu'elle soit lisse et ferme.

1363. Glaces de crème, aux noix fraîches. — Prenez 200 grammes de noix fraîches, épluchées ; pilez-les, en les humectant avec un peu d'eau froide ; mettez-les dans 8 décilitres de lait bouillant, faites infuser pendant trois quarts d'heure ; passez. Avec cette infusion, 9 jaunes d'œuf, 300 grammes de sucre et un morceau de vanille, préparez une crème, en procédant comme il est dit art. 1357.

Faites glacer à la sorbetière.

1364. Glaces de crème au café. — Faites bouillir, dans une casserole, 8 décilitres de lait, retirez-le sur le côté du feu.

Faites torréfier 150 grammes de café en grains ; quand il est à point, mêlez-le au lait; couvrez l'infusion, laissez-la refroidir, passez-la. Avec cette infusion, 9 jaunes d'œuf et 300 grammes de sucre, préparez une crème, dans les mêmes conditions que celle à la vanille; quand elle est froide, versez-la dans la sorbetière sanglée ; faites-la glacer dans la sorbetière, en la travaillant à la spatule.

1365. Glaces de crème, au thé. — Infusez 30 grammes de bon thé avec 2 décilitres d'eau bouillante, dans une théière bien propre.

Préparez une crème avec demi-litre de lait, 350 grammes de sucre, 9 jaunes d'œuf, en procédant comme il est dit art. 1357 ; passez-la au tamis; ajoutez peu à peu l'infusion de thé ; passez encore deux fois; quand elle est froide, faites-la glacer.

1366. Glaces moulées (dess. 351). — Les formes dans lesquelles on moule habituellement les glaces, sont en fer-blanc ou en cuivre étamé, à fond rond ou plat. Ceux à fond plat portent souvent à l'intérieur des divisions mobiles, disposées sur la longueur, servant à mettre dans les moules deux sortes de glaces, de nuances et d'arome différents.

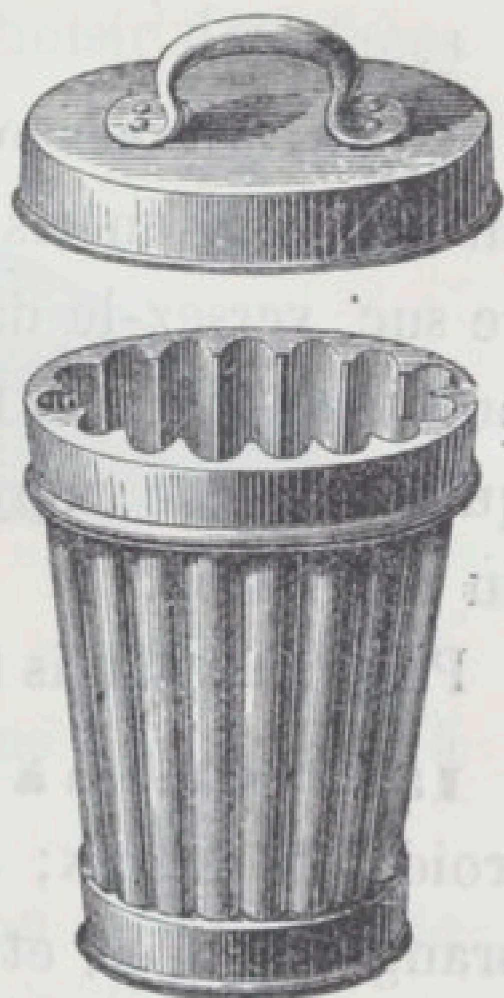


Fig. 351.

Les moules sans divisions peuvent aussi être emplis avec deux sortes de glaces, mais alors les nuances sont en couches superposées et horizontales au lieu d'être en lignes droites de haut en bas.

Les moules unis peuvent être foncés à l'intérieur avec du papier blanc.

Avant d'emplir les moules, les glaces doivent être tout à fait finies, lisses et fermes; il faut serrer et tasser l'appareil afin de ne pas laisser de vides.

Quand le moule est plein, il doit être couvert avec du papier, puis fermé avec son couvercle ; celui-ci doit s'emboîter en dehors ; si les jointures ne fermaient pas bien, il faudrait les luter avec de la pâte crue ou du beurre.

Quand le moule est plein, on l'enfonce dans de la glace salée, et on le couvre avec une épaisse couche de la même glace. Ces moules doivent rester au moins une heure sur glace.

Avant de démouler la glace, il faut tremper le moule à l'eau froide.

On sert toujours les glaces moulées sur un plat couvert d'une serviette pliée.

1367. Glaces de crème, au chocolat. — Faites ramollir, à la bouche du four, 200 grammes de bon chocolat; broyez-le; délayez-le avec un peu d'eau chaude, et donnez un seul bouillon, sans cesser de le tourner ; passez-le ensuite au tamis.

Préparez une crème avec 8 décilitres de lait, 7 à 8 œufs, demi-bâton de vanille, 250 grammes de sucre, si le chocolat est sucré ; s'il ne l'est pas, il en faut 300 grammes.

Quand la crème est liée, prenez-en une partie pour délayer le chocolat, et mêlez celui-ci à la crème ; quand celle-ci est à peu près froide, passez-la. Faites-la ensuite glacer à la sorbetière.

1368. Glaces aux mirtilles noires. — Ecrasez des mirtilles ; exprimez-en le sucre, en les pressant dans un linge. Prenez la valeur de 2 verres de ce suc, versez-le dans une terrine ; ajoutez 2 verres de sucre en poudre ; puis un peu d'eau froide et le suc de 3 ou 4 citrons. Remuez l'appareil jusqu'à ce que le sucre soit dissous ; pesez-le : il doit donner de 22 à 24 degrés au pèse-sirop.

Passez au tamis fin, et faites glacer à la sorbetière.

1369. Glaces à l'orange. — Versez dans une terrine demi-litre de sirop froid à 32 degrés ; ajoutez quelques brins de zeste, puis le suc de 5 à 6 oranges douces, et celui d'un citron ; si les oranges étaient acides, mettez-en une de plus et supprimez le citron.

Passez l'appareil au tamis ; pesez-le au pèse-sirop et s'il donne plus de 25 degrés, ajoutez de l'eau froide pour l'amener à ce point ; passez de nouveau, et faites glacer à la sorbetière, en opérant comme pour les glaces de crème.

1370. Glaces au citron. — Pour 4 décilitres de sirop à 30 degrés, prenez un demi-zeste et le suc de 8 à 10 citrons, selon qu'ils sont plus ou moins juteux.

Quand l'appareil est passé, pesez-le au pèse-sirop, ajoutez l'eau froide nécessaire pour qu'il donne 25 degrés, faites glacer à la sorbetière.

1371. Glaces au melon cantalou. — Prenez quelques tranches d'un bon cantalou ; supprimez-en l'écorce, passez la pulpe au tamis dans une terrine. Mesurez-en 4 décilitres ; délayez-la avec 4 décilitres de sirop froid à 30 degrés ; ajoutez le suc de 2 citrons, un brin de zeste ; passez au tamis : l'appareil doit donner 22 à 23 degrés au pèse-sirop ; ajoutez

un peu d'eau froide si l'appareil était trop sucré ; faites glacer à la sorbetière.

1372. Glaces moulées en briques (dess. 352, 353). — Les glaces moulées dans des moules à briques, sont celles destinées à être coupées en tranches et servies dans des soucoupes. Elles sont généralement de deux sortes : au citron et à la framboise, à l'ananas et aux fraises, à l'orange et aux fraises, à l'orange et aux framboises, au melon et à la crème vanillée, aux pêches et au marasquin. En tout cas, il convient de choisir des glaces dont les parfums se raccordent le mieux.

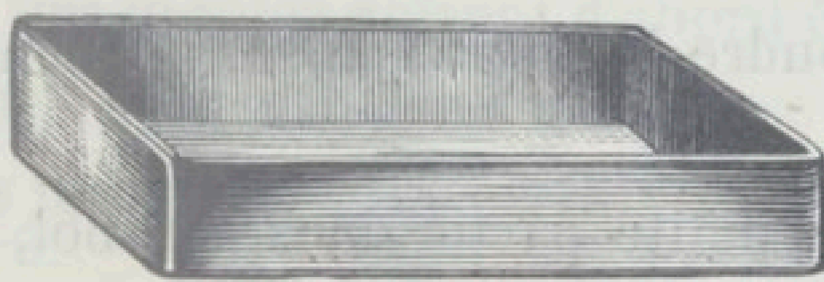


Fig. 352.

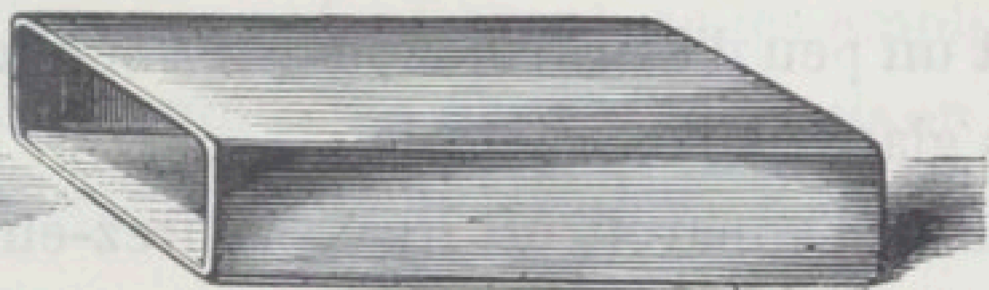


Fig. 353.

Les deux dessins ci-joints représentent les deux divisions d'un moule à brique, en fer-blanc.

La première est sans fond ; on la fonce avec du papier, on emplit le vide avec les deux appareils de glace : blanche et rose ; on ploie le papier sur la surface découverte de la glace, puis on glisse cette division du moule dans l'autre division, dont les deux extrémités sont ouvertes. On enveloppe entièrement le moule avec du papier, on le pose sur une épaisse couche de glace salée, légèrement salpêtrée; puis, on le couvre avec une autre couche semblable. Ces moules doivent rester sur glace pendant 2 à 3 heures; en été, la glace doit être renforcée au bout d'une heure et demie.

Quand on veut sortir les glaces du moule, on trempe d'abord celui-ci à l'eau froide, pour démouler; puis on enlève le papier, et on coupe transversalement la glace en petites parties, qu'on dresse sur des soucoupes.

1373. Glaces aux fraises, en rocher. — Choisissez des fraises mûres et fraîches; passez-les au tamis.

Prenez 2 verres de cette purée, mêlez-la avec 2 verres de sirop à 30 degrés ou 2 verres de sucre en poudre; en ce dernier cas, ajoutez un peu d'eau froide, un brin de zeste et le suc de 2 ou 3 citrons.

Quand le sucre est bien dissous, passez l'appareil au tamis : il doit donner 24 degrés au pèse-sirop ; faites glacer à la sorbetière.

Tenez quelques belles fraises dans un bol, sur la glace ; au moment de servir, prenez la glace avec une grande cuiller, et dressez-la en rocher sur un plat couvert d'une serviette pliée ; semez sur le rocher les fraises tenues en réserve, et servez sans retard.

1374. Glaces aux pêches. — Choisissez des pêches molles, mûres à point ; retirez-en la peau et les noyaux ; passez les chairs au tamis.

Mettez dans une terrine la valeur de 2 verres de cette purée ; ajoutez 2 verres de sucre en poudre, à la vanille, puis le suc de citrons ou de 2 oranges et un peu d'eau froide ; laissez bien dissoudre le sucre, passez au tamis ; faites glacer à la sorbetière.

Quand l'appareil est lisse, retirez-en une petite partie dans un bol, et mêlez-lui quelques cuillerées de marasquin ainsi que quelques gouttes de carmin, puis incorporez peu à peu le liquide à l'appareil de la sorbetière, sans cesser de travailler.

1375. Glaces à l'ananas. — Pelez le quart d'un ananas cru : s'il est petit, prenez-en la moitié ; pilez et passez les chairs au tamis, il en faut la valeur de 3 décilitres.

Mettez cette purée dans une terrine, ajoutez le suc de 3 citrons, 4 décilitres de sirop à 32 degrés, et un brin de zeste.

Pilez les parures, passez-les au tamis, ajoutez-les à l'appareil ; passez celui-ci et pesez-le : il doit donner de 24 à 25 degrés. Faites glacer à la sorbetière.

A défaut d'ananas frais, on peut employer du sirop d'ananas conservé ; en ce cas, l'appareil ne doit donner que 22 degrés au pèse-sirop.

1376. Glaces aux abricots. — Choisissez de bons abricots, mûrs à point ; passez-les au tamis.

Prenez 3 décilitres de cette purée, mettez-la dans une terrine, délayez-la avec 4 décilitres de sirop à 30 degrés ; ajoutez le suc de 2 oranges ou de 2 citrons, un seul brin de zeste et 4 cuillerées de lait d'amendes, préparé avec quelques noyaux d'abricots et de l'eau froide : l'appareil doit donner 15 degrés au pèse-sirop. Faites glacer.

A défaut d'abricots frais on peut employer de la pulpe d'abricots conservée en bouteilles ou en boîtes.

1377. Glaces moulées dans des moules à fruits (dess. 354 à 357). — Tous les appareils de glace aux fruits, ceux aux fraises, à l'ananas, à l'orange, aux noix fraîches, aux amandes peuvent être moulés dans des moules à fruits.

Les dessins joints à cet article représentent des moules à fruits de forme différente. Les deux premiers sont des moules à pêches dont l'un est fermé et l'autre ouvert. Les deux derniers sont des moules à melons.

Ces moules doivent d'abord être tenus sur glace avant de les emplir, afin que l'appareil ne se ramollisse pas. On emplit les deux côtés, puis on ferme les moules, en les pressant, et on les range dans un baquet, les uns à côté

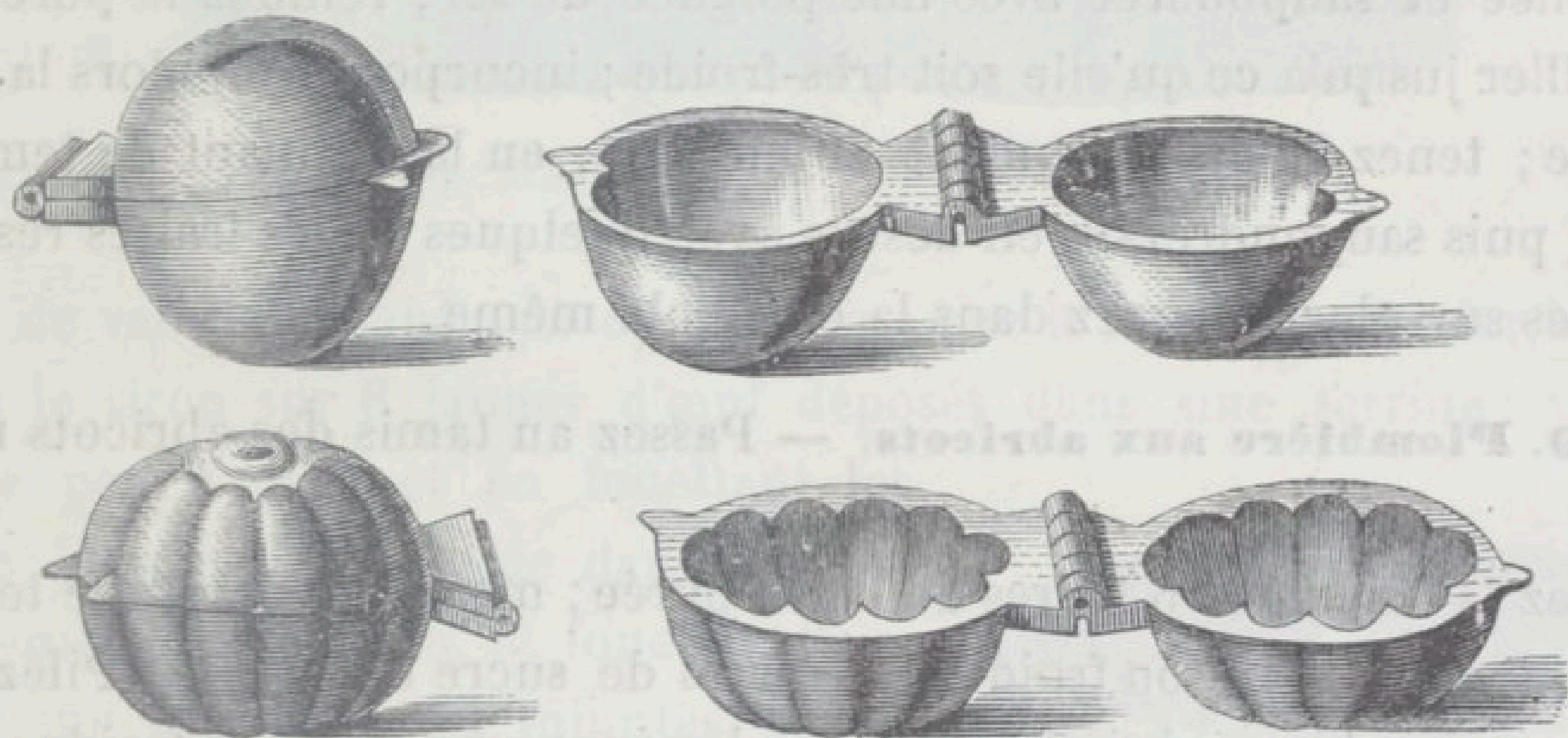


Fig. 354 à 357.

des autres sur une couche épaisse de glace salée; on les saupoudre à mesure avec du sel mêlé avec quelques parties de salpêtre ; on les couvre aussitôt avec une autre épaisse couche de glace salée. On couvre la glace avec un linge humide, et on les tient ainsi pendant une heure ou deux. On les prend alors un à un, on les trempe dans l'eau froide, on les ouvre, afin d'enlever l'imitation du fruit à l'aide d'une fourchette, on pose celle-ci sur un morceau de papier, et on les range tour à tour sur les grilles de la *cave à glacer* (voir dess. 359) pour les tenir ainsi pendant une couple d'heures. On peut alors les servir.

L'opération est peu un longue, mais aussi ces glaces se maintiennent longtemps fermes; elles conviennent surtout pour servir dans les soirées.

PLOMBIÈRES, PUNCHS ET BISCUITS GLACÉS

1378. Crème fouettée et glacée aux fraises. — Si on doit fouetter la crème soi-même, il faut opérer selon les prescriptions données art. 60. En tout cas, quand elle est fouettée, faites-la égoutter sur un tamis.

Pour la valeur d'un demi-litre de crème fouettée, prenez 4 décilitres de purée de fraises ; mettez-la dans une casserole en argent ; mêlez-lui 250 grammes de sucre fin à la vanille ; entourez la casserole avec de la glace pilée et saupoudrée avec une poignée de sel ; remuez la purée avec une cuiller jusqu'à ce qu'elle soit très-froide ; incorporez-lui alors la crème fouettée ; tenez-la ainsi pendant 20 minutes, en la remuant de temps en temps ; puis saupoudrez-la en dessus avec quelques belles fraises réservées et tenues sur glace. Servez dans la casserole même.

1379. Plombière aux abricots. — Passez au tamis des abricots mûrs à point.

Prenez la valeur de 5 verres de cette purée ; mettez-la dans une terrine ; ajoutez 2 verres de sirop froid ou 2 verres de sucre en poudre. Pilez quelques amandes de ces abricots ; délayez-les avec un peu d'eau froide ; exprimez-les dans un linge, et mêlez le liquide à l'appareil ; ajoutez le suc de 4 citrons ou de 3 oranges ; 10 minutes après, passez au tamis fin, et faites glacer à la sorbetière.

Quand la glace est lisse, retirez-en un peu dans une terrine pour lui mêler la valeur de 2 verres de crème fouettée, bien égouttée et sucrée ; incorporez-la ensuite à l'appareil de la sorbetière, peu à peu et sans cesser de travailler. Un quart d'heure après, dressez la plombière en rocher sur serviette pliée ; entourez avec de petits gâteaux.

1380. Punch glacé, champagne et ananas. — Préparez un appareil de glace avec du sirop d'ananas, du suc de citron et le sirop nécessaire ;

pesez-le : il doit donner 22 degrés au pèse-sirop ; faites glacer à la sorbetière, en opérant comme pour les glaces; quand il est lisse, mêlez-lui 3 blancs d'œuf de meringue. Un quart d'heure après, incorporez, peu à peu et sans cesser de travailler, 2 verres de bon champagne, préalablement mêlé avec un peu d'appareil.

1381. Biscuits glacés, à la vanille (dess. 358, 359, 360). — Mettez dans un poêlon d'office 3 décilitres de sirop à 25 degrés ; ajoutez un petit

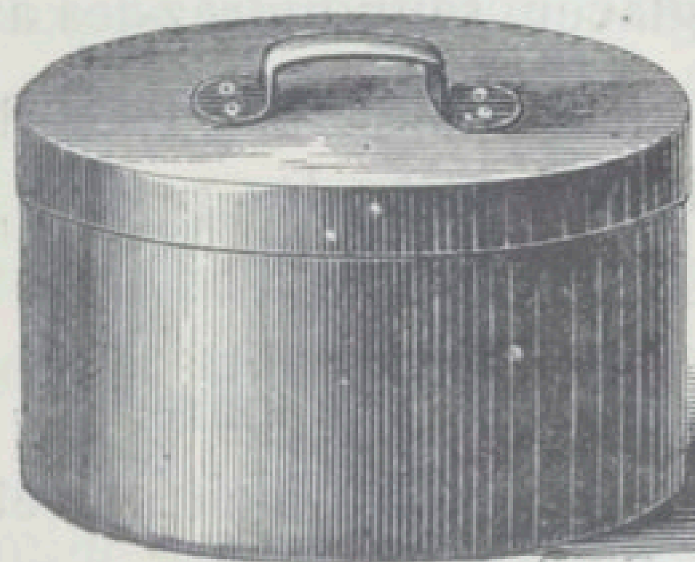


Fig. 358.

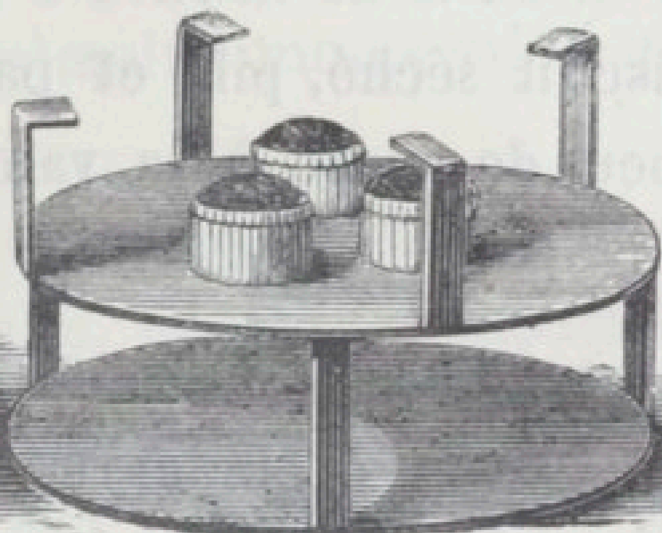


Fig. 359.

bâton de vanille, coupé ; posez le poêlon sur le feu ; au premier bouillon, versez le sirop sur 8 jaunes d'œuf déposés dans une terrine ; versez le liquide peu à peu et en fouettant les jaunes; reversez le liquide dans le poêlon, remettez la vanille, et fouettez l'appareil sur feu doux ; 3 minutes après, retirez-le : puis, remettez-le encore 3 minutes sans cesser de fouetter ; il doit alors être légèrement lié ; retirez-le de nouveau, et fouettez-le jusqu'à ce qu'il soit froid. Fouettez-le ensuite sur glace jusqu'à ce qu'il soit bien crémeux et consistant.

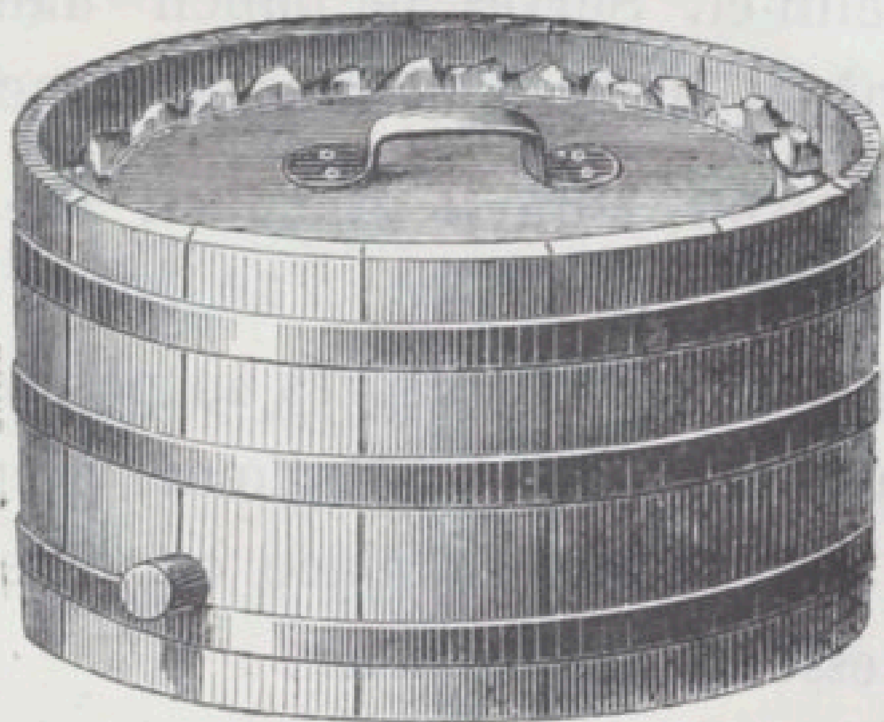


Fig. 360.

Pour faire glacer les biscuits, il faut disposer d'une *cave à glacer* (dess. 358), c'est-à-dire d'une boîte en fer-blanc, ayant à l'intérieur une grille mobile à deux ou 3 étages (dess. 365). Cette caisse doit être fermée par un couvercle s'emboîtant à l'extérieur et fermant hermétiquement. Mettez-la dans un baquet en bois, un peu plus

large qu'elle (dess. 368), posez-la sur une couche de glace fortement salée et pressée; entourez-la aussi avec de la glace salée.

Avec l'appareil préparé, emplissez des petites caisses en papier, et rangez-les sur la grille de la caisse; fermez celle-ci, et couvrez-la avec une épaisse couche de glace salée; saupoudrez encore la glace avec du sel, et couvrez avec un linge humide. Tenez ainsi les biscuits dans la *cave à glacer* pendant une heure et demie au moins, en renforçant la glace si elle fondait promptement.

En sortant les biscuits de la cave à glacer, saupoudrez-les avec un peu de poudre de biscuit séché, pilé et passé au tamis : la poudre doit être mêlée avec un peu de sucre à la vanille. Dressez les petites caisses sur serviette pliée.

1382. Punch glacé, au kumel. — Préparez un appareil de glace, avec 3 à 4 décilitres de sirop à 30 degrés, le suc de 5 à 6 citrons et un peu de zeste, en procédant selon la méthode ordinaire.

Quand l'appareil est lisse, incorporez-lui peu à peu 3 blancs d'œuf de meringue; laissez reposer 10 minutes; puis retirez un peu de cet appareil dans un bol, et délayez-le avec 2 ou 3 décilitres de liqueur au kumel; incorporez-le aussitôt à l'appareil de la sorbetière sans cesser de travailler celui-ci. Servez le punch dans des verres froids. — On opère de la même façon pour tous les punchs glacés, aux liqueurs.

1383. Punch glacé au thé. — Préparez un appareil de glace avec 4 décilitres de sirop à 30 degrés et 2 décilitres d'infusion de thé : l'appareil doit donner 22 degrés au pèse-sirop. — Avec 2 décilitres de sirop cuit au *lissé* et 3 à 4 blancs d'œuf, préparez de la meringue à l'italienne (voir art. 1348). Quand la glace est lisse, incorporez peu à peu la meringue sans cesser de la travailler.

Laissez-la reposer 10 minutes, puis ajoutez 1 décilitre de bon rhum, préalablement mêlé avec un peu de l'appareil : incorporez le liquide peu à peu. Dressez ce punch dans des verres bien froids.

1384. Punch anglais, glacé. — Mettez 500 grammes de sucre en pain dans une terrine; arrosez-le avec un verre d'eau chaude afin de le faire dissoudre, ajoutez un demi-zeste de citron et quelques brins de zestes d'o-

range, ou bien quelques gouttes d'essence : le suc de trois citrons, un morceau de cannelle, quelques clous de girofle et grains de coriandre ; un verre de rhum, autant d'arac, autant de lait, autant d'infusion de thé. Filtrez le liquide, faites-le glacer, servez dans des verres.

1355. Café à la crème, glacé. — Prenez 4 décilitres d'infusion de café à l'eau ; sucrez avec 300 grammes de sucre en morceaux ; tournez le liquide jusqu'à ce que le sucre soit dissous et à peu près refroidi ; ajoutez alors un demi-litre de bonne crème crue ; passez et versez dans une sorbetière sanglée avec de la glace salée, mais moitié moins salée que pour faire les glaces.

Couvrez la sorbetière, tenez-la ainsi pendant 25 minutes, sans la tourner. Prenez alors la spatule, et avec elle, dégagez l'appareil qui est attaché contre les parois.

Une demi-heure après, répétez la même opération, remuez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé et graineux. Servez dans des verres froids.

1386. Boisson glacée, aux framboises. — Versez dans une sorbetière un litre de jus de framboise, sucré, donnant 20 degrés au pèse-sirop ; sanglez légèrement la sorbetière, simplement pour faire grainer l'appareil ; remuez celui-ci de temps en temps avec une cuiller, mais sans le travailler ; 5 minutes avant de servir, mêlez-lui une bouteille de bon vin de Bordeaux.

Servez cette boisson dans un vase en porcelaine ou en cristal.

1387. Granite ou citron. — Les granites sont des boissons mi-glacées et graineuses ; on les prépare avec le suc des fruits rouges, cerises, framboises, groseilles, fraises, mais surtout de citrons et d'oranges ; on sert les granites comme boisson.

Levez le zeste de 2 bons citrons, mettez-les dans une terrine vernie avec 6 décilitres de sirop à 30 degrés, froid ; ajoutez le suc de 8 citrons et 6 décilitres d'eau froide : une demi-heure après, passez le liquide ; il doit donner 15 degrés au pèse-sirop ; versez-le dans une sorbetière à demi sanglée, c'est-à-dire sanglée avec moitié moins de sel que pour les glaces, et sans salpêtre. Tournez la sorbetière, seulement de temps en temps ; et

quand le liquide commence à devenir épais, détachez avec une palette, les parties adhérentes aux parois, sans tourner la sorbetière. Au bout de quelques minutes, l'appareil devient granuleux, sans liaison. Quand tout le liquide est absorbé, on peut servir la granite dans des verres. — On prépare les granites aux fruits rouges et à l'orange d'après la même méthode.

1388. Champagne frappé (dess. 361). — Il est à remarquer qu'en France, le champagne est rarement servi dans les conditions voulues. Ce vin, par sa nature, exige d'être servi bien froid, c'est-à-dire *frappé* avec de la glace salée, car ce n'est qu'alors qu'il a subi le contact et l'action de la glace, qu'il donne toutes ses qualités réelles, et qu'on peut en apprécier l'exquise délicatesse.



Fig. 361.

En quelle occasion qu'on présente le vin de Champagne, il faut donc absolument le faire frapper avec plus ou moins de vigueur, mais du moins toujours le frapper, car offrir du champagne qui n'est pas à la température voulue, ce n'est pas seulement dénaturer un produit excellent, c'est aussi faire bon marché des soins prévenants qu'on doit à ses invités.

Pour frapper le vin de champagne, la bouteille doit être placée dans un seau dont le fond est masqué d'une couche épaisse de glace concassée et salée, avec la sixième partie de son poids de sel de cuisine, pilé mais pas trop fin. La glace doit arriver aux trois quarts de hauteur de la bouteille : dans ces proportions, le vin se trouve *frappé* à point au bout de 40 minutes ; il est frappé sans excès.

Les Russes, grands amateurs de champagne, aiment que le vin soit frappé à ce point où toute sa partie aqueuse se trouve congelée dans la bouteille. C'est un goût particulier qui ne fait pas règle, car en frappant le vin à ce degré extrême, on augmente sa force sans augmenter ses qualités. C'est en doublant la dose du sel qu'on obtient ce résultat.

Si le champagne doit être *frappé* dans les conditions premières, il n'est pas rigoureusement nécessaire de déboucher la bouteille, si au contraire le vin doit être *frappé* avec excès, il faut absolument la déboucher avant.

1389. Carafes d'eau, frappées. — Emplissez les carafes avec de l'eau bien pure, mais ne les emplissez qu'à 3 ou 4 centimètres de l'embouchure ; fermez-les avec un papier ; rangez-les à distance dans un baquet, entourez-les avec de la glace pilée, égouttée et mêlée avec du sel pilé dans les proportions de 500 grammes de sel pour 3 kilogrammes de glace ; la glace doit arriver aux deux tiers des carafes ; il faut les mettre à la glace 2 heures avant de servir.

Si on voulait faire congeler l'eau des carafes, il faudrait mêler à la glace 200 grammes de salpêtre par kilogramme de sel.

BOISSONS FROIDES ET CHAUDES

1390. Bischoff glacé. — Mettez dans une terrine vernie 7 à 8 décilitres de sirop froid, donnant 30 degrés au pèse-sirop; ajoutez les zestes d'une orange, d'un citron et quelques brins de zeste de bigarrade; ajoutez aussi le suc de 3 citrons et de 2 oranges, puis un morceau de cannelle, 4 clous de girofle; une heure après, ajoutez un peu d'eau froide et pesez le liquide au pèse-sirop, il doit donner 22 à 23 degrés. Passez et faites glacer à la sorbetière comme une glace ordinaire; quand elle est bien ferme, incorporez-lui peu à peu, sans cesser de la travailler, les trois quarts d'une bouteille de champagne. Quand tout le liquide est absorbé, servez le bischoff dans des verres.

1391. Bischoff au vin blanc. — Coupez en morceaux 250 grammes de sucre; imbibez-le avec de l'eau froide, et déposez-le dans une terrine ou tout autre vase ; ajoutez les chairs de 2 citrons coupés en tranches, sans pepins, puis un demi-zeste d'orange et un demi de citron noués avec de la ficelle. Versez dans le vase 2 bouteilles de vin blanc de Chablis, de Mo-

selle ou vin du Rhin, puis 2 bouteilles d'eau de Seltz; 10 minutes après, enlevez le zeste, ajoutez à la boisson quelques morceaux de glace bien propre, coupés menus.

1392. Punch froid. — Déposez dans une casserole 250 grammes de sucre, arrosez-le avec un verre d'eau; aussitôt qu'il est dissous, faites bouillir le liquide pendant 2 minutes, retirez-le du feu; quand il est froid, mêlez-lui le zeste d'un demi-citron et celui d'une orange, ajoutez le quart d'un verre de rhum, autant de cognac, et autant d'infusion de thé, ainsi que quelques cuillerées de sirop ou du jus d'ananas; 10 minutes après, passez au tamis fin dans un autre vase, tenez sur glace pendant une demi-heure avant de le servir.

1393. Eau de framboises. — Écrasez des framboises bien fraîches, mêlez-leur une poignée de sucre en poudre; jetez-les sur un tamis afin d'en recueillir le suc. Pour un demi-litre, ajoutez un brin de zeste de citron et d'orange, ainsi que 300 grammes de sucre en pain, humecté avec de l'eau; allongez ensuite l'appareil avec l'eau nécessaire, passez-le au tamis, versez-le dans une carafe, tenez celle-ci sur glace pendant une heure.

1394. Soda. — Déposez dans un vase verni, la valeur de 2 verres de sirop de groseilles, délayez-le avec 2 ou 3 bouteilles d'eau de Seltz bien froide; ajoutez quelques petits morceaux de glace naturelle bien propre, et servez.

1395. Orangeade. — Levez le zeste de 4 oranges; mettez infuser dans un litre de sirop froid, à 30 degrés.

Coupez ces 4 oranges, plus 6 autres; exprimez-en le suc; passez celui-ci au tamis de soie; mêlez-le au sirop. Servez dans des verres ou dans des carafes; en tout cas, faites bien refroidir la boisson avant de la servir.

1396. Cardinal à l'ananas (dess. 362). — Pelez un demi-ananas cru; divisez-le en quartiers, et coupez ceux-ci en tranches minces; mettez-les dans une terrine, couvrez avec du sirop froid à 25 degrés; faites-les macérer pendant une heure. Infusez aussi les parures de l'ananas dans un peu de sirop.

Mettez dans un vase verni 5 à 600 grammes de sucre en pain, imbibez-le avec un verre d'eau froide ; ajoutez le suc de 4 oranges et de 2 citrons, ainsi qu'un zeste de l'un et de l'autre ; laissez infuser pendant 20 minutes, puis passez le tout à travers un linge humecté, dans un vase à cardinal, en verre ou en porcelaine, préalablement tenu sur glace. Mêlez alors au li-

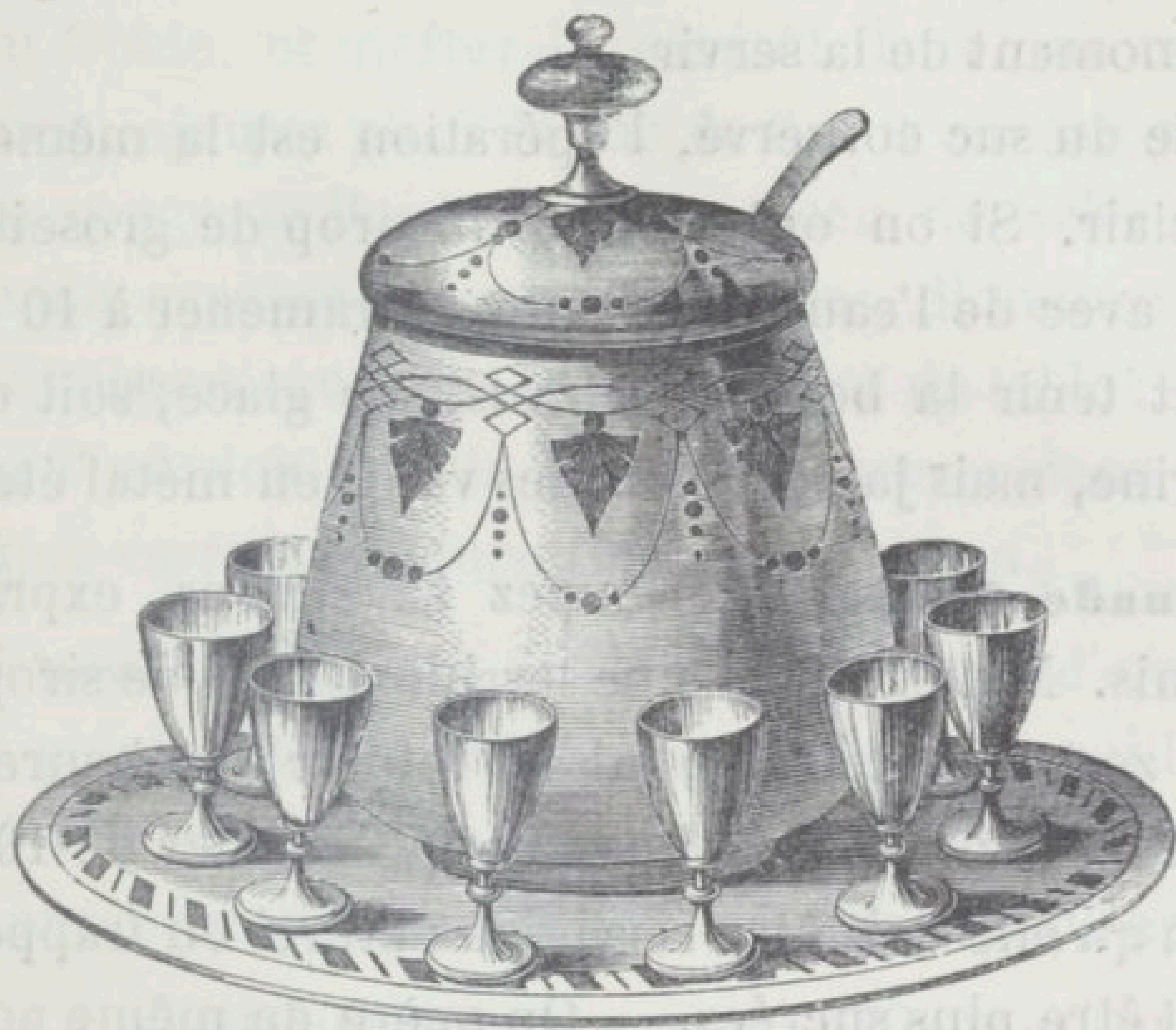


Fig. 362.

quide un grand verre de rhum et autant de cognac, puis l'ananas coupé et son sirop, ainsi que celui des parures d'ananas.

Au moment de servir, mêlez au liquide une bouteille de champagne *frappé* à la glace salée pendant trois quarts d'heure. Posez le vase sur son plateau, et entourez-le avec les verres froids.

1397. Eau de cerises. — Écrasez les fruits, en leur mêlant une poignée de sucre pilé ; versez-les sur un tamis placé au-dessus d'une terrine ; reversez plusieurs fois le suc sur le fruit afin de l'obtenir clair.

Pour chaque livre de suc, ajoutez un litre de sirop très-serré (32 degrés), et l'eau nécessaire pour l'amener à 10 degrés, au pèse-sirop. Tenez au frais.

1398. Eau de groseilles. — On opère soit avec des groseilles fraîches, soit avec du suc de groseilles conservé en bouteilles, soit enfin avec du sirop de groseilles.

Dans le premier cas, écrasez les fruits; saupoudrez-les avec une poignée de sucre en poudre, et versez sur un tamis placé au-dessus d'une terrine, afin d'en recueillir le suc; reversez celui-ci sur les fruits jusqu'à ce qu'il passe clair. Pour un demi-litre de suc, ajoutez un demi-litre de sirop à 32 degrés; délayez le tout avec trois quarts de litre d'eau froide; pesez la boisson au pèse-sirop : elle doit donner 10 à 12 degrés. Tenez-la sur glace jusqu'au moment de la servir.

Si on emploie du suc conservé, l'opération est la même; il suffit que le suc soit bien clair. Si on opère avec du sirop de groseilles, on n'a qu'à délayer le sirop avec de l'eau froide pour le ramener à 10 degrés. Dans les deux cas, il faut tenir la boisson au frais, sur glace, soit dans des carafes, soit dans la terrine, mais jamais dans des vases en métal étamé.

1399. Limonade froide. — Coupez 12 citrons, exprimez-en le suc, passez-le au tamis. Mettez dans une terrine 1 litre de sirop froid, à 30 degrés; ajoutez le zeste de 4 citrons; laissez infuser une heure; ajoutez le suc, et passez encore au tamis fin : la boisson doit donner de 10 à 15 degrés, au pèse-sirop, selon qu'elle doit être servie au naturel ou frappée : les boissons frappées doivent être plus sucrées. — On opère de même pour l'orangeade.

1400. Limonade chaude. — Levez le zeste d'un citron; mettez-le dans un vase bien propre.

Coupez en tranches 3 autres citrons, en supprimant les pepins; mettez-les dans le vase; ajoutez 200 grammes de sucre en morceaux, puis un litre d'eau bouillante; laissez infuser 10 minutes; passez au tamis. — On opère de même pour l'orangeade chaude.

1401. Bavaroise à la fleur d'oranger. — Versez dans un vase verni, en faïence, les trois quarts d'un verre de sirop de capillaire; ajoutez 5 à 6 cuillerées d'eau double de fleurs d'oranger; mélangez les deux liquides avec une cuiller de table; puis délayez avec le lait bouillant. Servez cette boisson bien chaude, dans des verres.

1402. Bavaroise au lait d'amandes. — Mondez une poignée d'amandes douces; pilez-les, en mêlant un peu d'eau froide; quand elles sont bien broyées, mettez-les dans une terrine; délayez-les avec un demi-litre de bon lait cru, et exprimez-les à travers une serviette; ajoutez un peu d'eau

froide, et exprimez de nouveau. Passez le liquide au tamis dans une casserole étamée ; ajoutez la valeur de 2 verres de sirop à 30 degrés ; chauffez sans ébullition, et servez dans des verres.

1403. Limonade au vin. — Faites infuser dans un bol, le zeste de 2 citrons frais, avec la moitié d'un verre de sirop léger. Coupez en gros morceaux 3 à 400 grammes de sucre en pain, imbibez-le, en le trempant simplement à l'eau froide, et mettez-le aussitôt dans une terrine ou tout autre vase en faïence ; ajoutez alors le suc de 6 à 8 citrons, passé au tamis, 2 bouteilles de vin rouge de Bordeaux, une d'eau de Seltz ou même une bouteille de limonade gazeuse ; en ce dernier cas, diminuez le nombre des citrons ; remuez la boisson avec une grande cuiller de table ; quand le sucre est dissous, passez l'infusion dans la boisson et servez dans des verres, en mettant dans chaque verre une mince tranche de citron.

1404. Lait de poule. — Mettez dans un bol 4 jaunes d'œuf et 100 grammes de sucre en poudre ; travaillez l'appareil avec une cuiller en bois jusqu'à ce qu'il soit mousseux ; délayez-le alors avec un litre d'eau bien chaude. — On peut ajouter un brin de zeste de citron ou d'orange.

1405. Vin chaud. — Mettez dans un poêlon d'office, 200 grammes de sucre en morceaux, imbibé à l'eau froide ; ajoutez un morceau de cannelle, quelques clous de girofle et un brin de zeste ; versez dans le poêlon 2 bouteilles de vin de Bordeaux. Chauffez jusqu'à ce qu'il blanchisse à la surface, mais sans ébullition ; passez à la serviette. Servez dans des verres ou dans une coupe.

1406. Sabayon chaud. — Mettez 6 jaunes d'œuf dans un poêlon d'office, ajoutez 7 à 8 cuillerées de sucre en poudre, autant de bon vin blanc léger : le vin de Moselle convient ; ajoutez un brin de zeste et un petit morceau de cannelle. Fouettez l'appareil sur feu très-doux, en évitant l'ébullition ; quand il est mousseux, placez le poêlon au bain-marie, dans une casserole plate avec de l'eau chaude ; fouettez jusqu'à ce qu'il soit épais et ferme ; servez dans des verres.

On peut préparer des sabayons avec du vin de Madère ou Marsala, du champagne, du vin d'Asti, du kirsch, du curaçao, du marasquin, etc.

1407. Punch chaud ordinaire. — Râpez sur du sucre ou levez le zeste

d'une orange et celui d'un citron; faites-les infuser pendant 20 minutes dans un verre de sirop froid : si les zestes sont râpés sur le sucre, l'infusion n'est pas nécessaire.

Imbibez avec de l'eau froide 1 kilogramme de sucre en pain; mettez-le dans un vase en porcelaine ou dans un poêlon d'office; ajoutez le suc de l'orange et du citron râpé, une bouteille de rhum et une bouteille de cognac; faites enflammer le liquide, remuez avec une cuiller afin d'entretenir la flamme; quand il est bien chaud, éteignez; ajoutez le sirop infusé, en le passant; servez dans des verres.

1408. Punch au thé. — Préparez un punch dans les mêmes conditions qu'à l'article 1407, mais avec un peu plus de sucre; quand il est brûlé, ajoutez la valeur de 2 verres d'infusion de bon thé, préparée à l'instant même.

1409. Punch à l'ananas. — Coupez en tranches minces et étroites, le quart d'un ananas; mettez-les dans une terrine, arrosez avec 4 décilitres de sirop bouillant; laissez infuser une heure.

Préparez du punch dans les conditions prescrites article 3022; quand il est brûlé, mêlez-lui les tranches d'ananas et leur sirop.

1410. Punch au Whisky. — Préparez une infusion de thé : la valeur de 2 verres; versez-la dans un poêlon, sur 250 grammes de sucre en morceaux; chauffez sans ébullition, mais bien chaud; retirez du feu, et mêlez au liquide un litre de whisky d'Angleterre.

1411. Punch au lait. — Faites bouillir 2 litres de bon lait dans une casserole, au premier bouillon, ajoutez le suc de 2 citrons; tenez-la casserole sur le côté jusqu'à ce que le lait soit entièrement tourné. Alors passez le tout au tamis, et filtrez le petit-lait au papier, dans un entonnoir. Levez le zeste d'une orange et d'un citron, infusez-les quelques minutes dans le petit-lait; sucrez celui-ci à point avec du sucre concassé, et quand il est dissous, ajoutez les trois quarts d'une bouteille de bon rhum; passez le punch au tamis, chauffez tout doucement; retirez-le et ajoutez des tranches d'oranges parées à vif sans pépins.

1412. Punch au vin. — Mettez dans un poêlon d'office, 1 litre d'infusion de thé, ajoutez 1 kilogramme de sucre en morceaux; quand le sucre est dissous, ajoutez 2 bouteilles de vin de Bordeaux, demi-bouteille de

madère, demi-bouteille de cognac, demi-bouteille de porto, un morceau de cannelle, un peu de zeste de citron, orange ou bigarrade.

Chauffez sans ébullition, et servez.

1413. Punch aux œufs. — Mettez dans une casserole 5 à 600 grammes de sucre concassé; ajoutez le suc de 6 citrons, 2 litres d'eau et une bouteille de vin de Bordeaux blanc ; chauffez le liquide sans ébullition.

Mettez dans un poêlon 2 jaunes d'œuf, 5 œufs entiers, le zeste d'une orange et d'un citron, un brin de cannelle; battez les œufs avec un fouet, ajoutez peu à peu le liquide chaud; fouettez encore quelques minutes sur le feu, et ajoutez encore, hors du feu, une demi-bouteille de bordeaux; passez le punch et servez-le bien chaud.

THÉ, CAFÉ, CHOCOLAT, VINS

1414. Thé (dess. 363, 364). — Le thé est une boisson agréable et salutaire, en usage à peu près dans tous les pays; en Europe, l'Angleterre et la Russie sont les nations qui consomment le plus de thé, mais à mon avis, c'est en Russie qu'on boit le meilleur.

La préparation de cette boisson, bien que simple en apparence, exige tant de soins compétents que je veux la décrire dans tous ses détails, car, il faut bien le dire, peu de personnes en France se rendent compte des difficultés de l'opération; aussi l'infusion est-elle généralement mal faite.

Pour obtenir une bonne infusion, il est indispensable d'employer du thé supérieur.

C'est moins la quantité qui rend l'infusion parfaite que la qualité du thé; mais les thés supérieurs sont généralement chers, et tout le monde ne veut pas y mettre le prix.

La quantité de thé nécessaire à l'infusion est difficile à déterminer, car les uns prennent le thé léger, les autres très-fort; c'est donc là une affaire d'appréciation.

Mais, proportions gardées, plus on opère en grand, plus la quantité doit être moindre : avec une cuillerée à café de thé on peut obtenir 2 tasses d'infusion, tandis qu'avec six cuillerées on peut en obtenir 15.

Il est à remarquer que les thés, s'ils ne sont pas de qualité rare et extra-supérieure, gagnent à être mélangés : ce mélange est une affaire de goût quant aux sortes, et par rapport aux quantités. On mêle les différentes sortes de thé noir, mais on mêle aussi le thé vert avec le thé noir ; dans ce dernier cas, quelles que soient les sortes choisies, le thé vert entre toujours dans le mélange pour une quantité beaucoup moindre ; le thé vert est aujourd'hui peu estimé, peu recherché des amateurs, en raison des falsifications auxquelles il est exposé ; d'ailleurs, beaucoup de tempéraments ne le supportent pas.

Les thés noirs les plus estimés sont : les diverses sortes de *Peko*, le *souchon* et le *Congo*, le thé *Impérial*, le *Cawpoy* et le *Kaysam*. Les diverses sortes de *poudre-à-canon*, de *Tonkay* et de *Tunki* qui sont verts. Reste enfin ce qu'on appelle le *Mélange*.

Cette sorte, sans être de premier choix, est cependant très-estimée de ceux qui ne redoutent pas les effets du thé vert. Sur notre continent, les thés les plus recherchés par les amateurs sont les différentes sortes de thé de caravane, c'est-à-dire des espèces qui de la Chine sont expédiées par terre, sans traverser les mers. Les thés qu'on vend en Russie, sont généralement bons, car ils sont expédiés par terre. Si on ajoute à cet avantage l'excellence de l'eau, on comprend tout de suite pourquoi l'infusion qu'on boit en Russie est supérieure à celle qu'on fait dans nos pays.

La théière destinée à l'infusion peut indifféremment être en métal ou en porcelaine, il suffit qu'elle ne serve qu'à l'usage du thé, et pour aucune autre infusion. Les amateurs préfèrent les théières en métal anglais.

L'eau destinée à infuser le thé doit être d'excellente qualité, pure et fraîche, sans goût ; elle doit être chauffée avec grand soin, sans être exposée à prendre le goût de fumée.

Il faut en outre, qu'elle soit chauffée dans un vase spécial, ne servant à chauffer aucun autre liquide ; il faut enfin qu'on puisse la verser sur le thé pendant qu'elle est encore en ébullition.

Les Anglais chauffent leur eau pour l'infusion, dans des bouilloires

ils la font d'abord bouillir sur le feu, puis ils la posent au-dessus d'un réchaud à esprit-de-vin, de façon à continuer l'ébullition sur la table même où on prend le thé, et à pouvoir la verser dans la théière sans qu'elle cesse de bouillir, condition qui, par rapport à l'infusion, est d'une importance capitale.

Les Russes ont le *Samowar*, c'est-à-dire une petite chaudière chauffée par un cylindre intérieur, et munie sur le côté d'un robinet laissant couler l'eau :



Fig. 363.

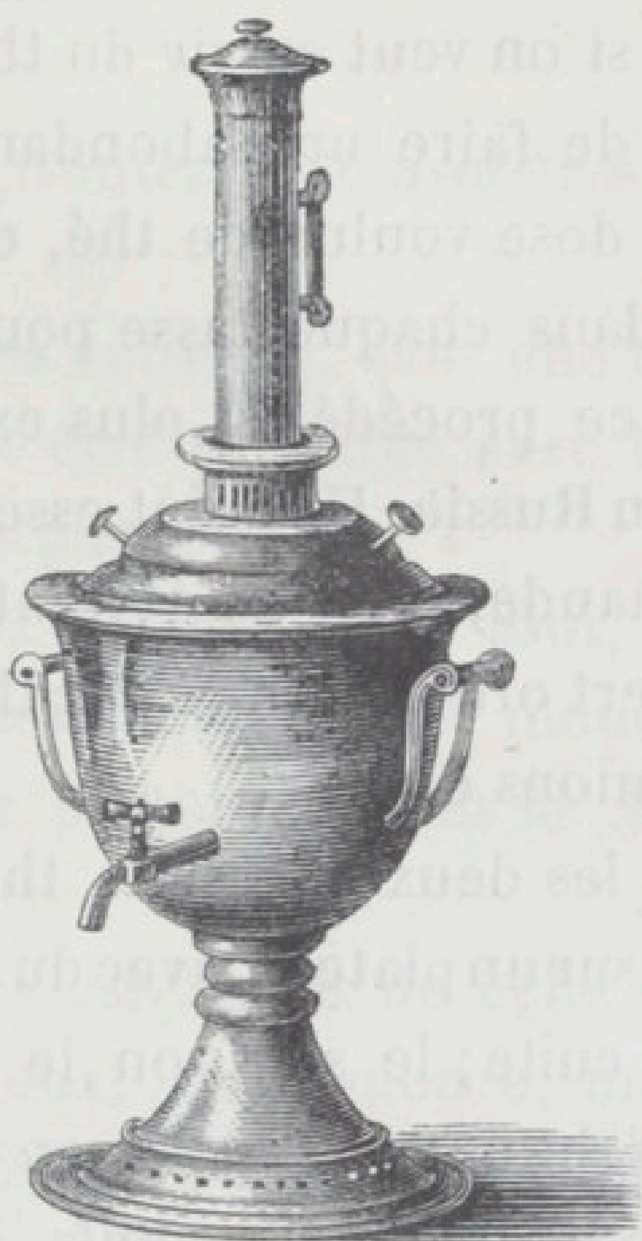


Fig. 364.

mieux encore que dans les bouilloires, on peut ainsi faire tomber l'eau dans la théière, pendant qu'elle bout.

Quand on veut obtenir une infusion parfaite, il faut bien se garder de laisser dans la théière des feuilles de thé déjà infusées, celle qu'on obtient ainsi n'est ni délicate, ni salutaire : c'est un poison pour l'estomac. Quand le thé est dans la théière, il faut d'abord l'échauder ; pour échauder le thé, il suffit de l'arroser avec quelques cuillerées d'eau chaude, et jeter immédiatement celle-ci : ce lavage a tout à la fois pour but de chauffer la théière et d'enlever la poussière du thé ou toute odeur étrangère : les Russes n'opèrent jamais autrement, et ils ont raison.

Aussitôt que le thé est lavé, il faut verser l'eau bouillante dessus pour l'infuser; cette infusion doit se faire avec peu d'eau : juste la quantité voulue; la durée de l'infusion varie de 8 à 12 minutes, selon qu'on veut l'obtenir plus légère ou plus forte.

Si on veut obtenir seulement quelques tasses de thé, on fait l'infusion et on tient la théière au chaud, pendant 8 à 10 minutes, puis on finit d'emplir la théière avec l'eau bouillante, et on verse aussitôt l'infusion dans les tasses.

Mais si on veut servir du thé à un grand nombre de personnes, il est préférable de faire une abondante et forte infusion, dans une grande théière, avec la dose voulue de thé, et quand elle est à point, en verser une petite partie dans chaque tasse pour finir d'emplir celles-ci avec de l'eau bouillante : ce procédé est plus expéditif : c'est celui qu'on emploie généralement en Russie. Un point essentiel à observer consiste à entretenir l'infusion bien chaude, mais en évitant surtout de la faire bouillir.

On sert ordinairement le thé dans les déjeuners du matin, ou alors dans les réunions du soir.

Dans les deux cas, si le thé n'est pas infusé sur table même, on sert la théière sur un plateau, avec du sucre et de la bonne crème fraîche, crue et froide, jamais cuite; le soir, on le sert aussi avec de la crème et en même temps avec du rhum : en Russie, on sert en outre des tranches de citron. Mais cela, indépendamment des œufs, de la viande, des gâteaux de toute sorte, des beurrées ou des sandwichs qu'on sert ordinairement en même temps que le thé, soit à déjeûner, soit le soir.

Pour bien déguster le thé, il faut le boire à la tasse même, par petites gorgées, et non pas à l'aide d'une cuiller.

Mais, qu'il soit mêlé avec du rhum ou de la crème, il ne faut jamais tremper dans le thé ni pain ni gâteaux.

Le dessin 363 représente la bouilloire de table posée sur son réchaud; aussitôt que l'eau est versée sur le thé, pour l'infusion, on enlève le couvercle de la bouilloire, et on pose la théière à sa place pour que l'infusion ait lieu dans les meilleures conditions.

Le dessin 364 représente le *samowar* en usage dans les maisons russes. Le samowar est en Russie ce que le mortier à café et le pilon sont en Turquie,

c'est-à-dire un meuble indispensable à la vie matérielle du ménage, et qu'on rencontre chez le riche comme chez le pauvre.

J'ai déjà dit que le samowar se composait d'une petite chaudière traversée par un cylindre; c'est ce cylindre qui forme la partie supérieure du samowar, en guise de cheminée.

C'est dans ce cylindre qu'on met le feu ; et pendant que le thé infuse, c'est sur le haut de celui-ci qu'on place la théière pour la maintenir bien chaude, après avoir diminué l'intensité du feu.

1415. Café noir. — Toutes les ménagères, toutes les cuisinières savent préparer le café.

Mais quand il s'agit de servir du bon café à des convives, dans une réunion nombreuse, il est évident que l'infusion doit être préparée avec tous les soins voulus, et dans les meilleures conditions possibles.

Pour préparer une bonne infusion de café, il faut, avant tout, choisir des sortes de grains d'excellente qualité ; puis torréfier et moudre ces grains chez soi. On mêle ordinairement par portions égales le *Moka* et le *Martinique*.

Ce grain doit être torréfié au degré précis, c'est-à-dire de belle couleur marron-foncé ; il faut le torréfier à feu très-doux, sans violence, mais surtout peu avant de l'employer : les cafés torréfiés longtemps d'avance perdent une partie de leur arome.

Il convient de ne moudre les grains qu'au moment de faire l'infusion.

Parmi tous les ustensiles inventés pour préparer l'infusion de café, le filtre *Dubelloy* est encore celui qu'on doit préférer; au fond, il est le plus simple et tout à la fois le plus pratique.

S'il est nécessaire de moudre le café peu avant de faire l'iufusion, il est non moins urgent de faire cette infusion au temps voulu pour qu'elle puisse être servie aussitôt terminée.

On emploie ordinairement une cuillerée de poudre pour chaque tasse d'infusion qu'on veut obtenir, mais il en est du café comme du thé : la quantité diminue, dans une certaine mesure, en raison du nombre.

Pour opérer l'infusion, il faut mesurer autant de tasses d'eau qu'on veut obtenir de tasses de café, la verser ensuite dans une bouilloire bien

propre, et la mettre en ébullition; déposer la poudre de café dans le filtre, et verser l'eau bien bouillante dessus; cette eau ne doit être versée que peu à la fois et à mesure que le liquide passe à travers le filtre.

Une fois l'infusion terminée, il faut surtout éviter de la remettre sur le feu pour la faire bouillir; si on devait la conserver chaude pendant un certain temps, il faudrait la tenir au bain-marie, c'est-à-dire verser le café dans une cafetière de table, la fermer et la placer dans une casserole d'eau chaude, dont le liquide arrive à moitié de sa hauteur.

1416. Café au lait.— Quand on veut servir du bon café au lait, il faut d'abord, préparer une bonne infusion, très-forte, c'est-à-dire, en doublant la quantité de poudre (2 cuillerées à café pour chaque tasse d'eau). Cette infusion, mêlée avec du bon lait chaud ou de la crème, donne un excellent résultat.

1417. Chocolat au lait. — Pour préparer le chocolat au lait, il faut d'abord faire dissoudre les tablettes, comme pour le chocolat à l'eau, mais en quantité moindre.

Donnez-lui quelques bouillons dans la chocolatière, puis mêlez-lui du bon lait, préalablement cuit et bouillant. Pour chaque tablette de chocolat, on peut mettre un demi-verre de lait ; sucrez le chocolat à point, versez-le bien chaud.

1418. Chocolat (dess. 365, 366). — Rien n'est plus simple que l'apprêt du chocolat cuit à l'eau ou à la crème, mais le moyen le plus sûr de réussir, c'est d'opérer avec du bon chocolat, pur, bien parfumé, contenant le moins de fécule possible. Je dis le moins possible, parce que tous les chocolats en contiennent en plus ou moins grande quantité.

Cassez le chocolat en petits morceaux, plutôt que de le râper ; mettez-le dans une chocolatière.

Pour 4 tablettes, ajoutez 5 à 6 tasses d'eau tiède ; laissez ramollir le chocolat avant de le mettre sur le feu ; ajoutez une cuillerée du sucre en poudre pour chaque tablette ; quand le chocolat est ramolli, donnez-lui quelques coups de fouloir (voir des. 365) et posez la chocolatière sur le feu;

au premier bouillon, retirez-la sur le côté; cuisez le chocolat pendant 7 à 8 minutes.

Il doit alors se trouver lié, mais sans être épais. Frôlez-le vivement, jus-

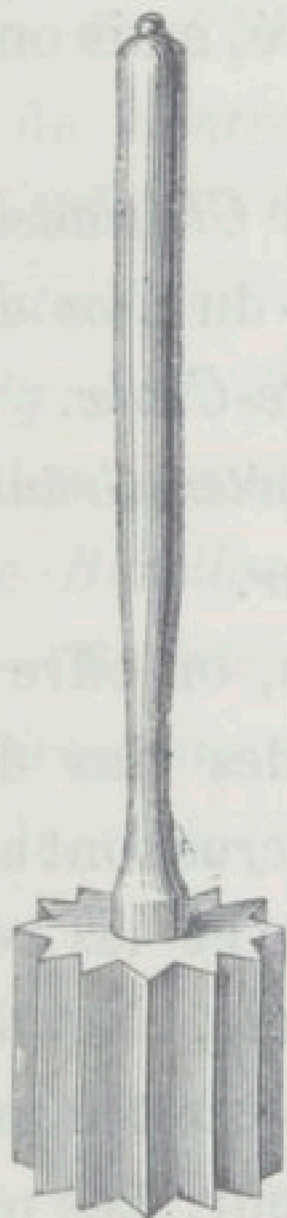


Fig. 365.

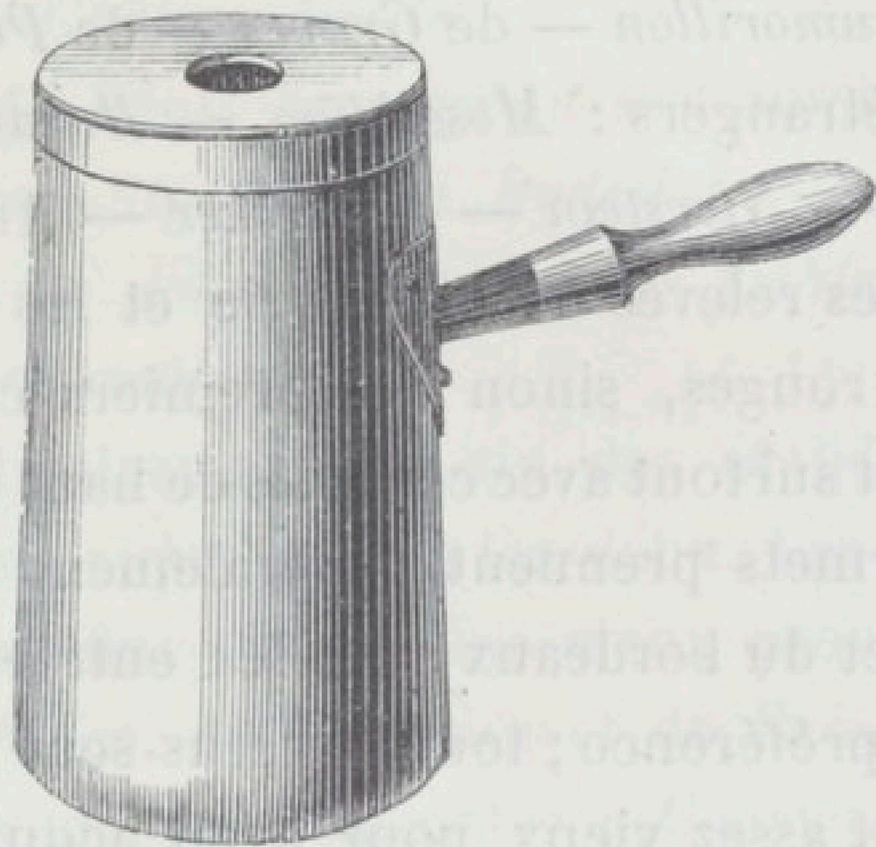


Fig. 366.

qu'à ce que le liquide mousse bien ; versez-le aussitôt dans des tasses chaudes ou dans une chocolatière de table, pour le servir (voir dess. 366).

1419. Vins du dîner. — Dans les divers menus figurant en tête de ce livre, j'ai bien mentionné les différents vins qui s'adaptent le mieux aux mets d'un dîner choisi ; mais ces indications, bien que conformes aux règles adoptées dans les bonnes maisons, ne pouvaient être que restreintes et incomplètes. Je viens donc les compléter par une liste plus variée, où les maîtresses de maison trouveront réunies les différentes sortes qui peuvent être offertes à table soit avec le potage, soit avec le poisson, soit avec les grosses viandes servies comme relevé, soit enfin avec les entrées chaudes ou froides, les rôts, les entremets et le dessert.

Avec le potage, ou plutôt après le potage, on offre ordinairement aux convives une sorte de vins blancs secs français ou étrangers, tels que : du *Jurançon* — du *Marsala* — du *Madère* — du *Xérès* — du *Peralta* — du

Montilla — du *Celleiros* — du *Porto* — du *Syracuse* sec — du *Carcavellos* — du *Castelveterano* — du *Rancio*.

Avec le poisson et les huîtres, on offre aussi aux convives des vins blancs français ou étrangers, mais toujours secs.

Avec les huîtres, le vin de *Chablis* est toujours préféré, mais on sert également le *Saint-Péray* et les différents crus de *Moselle*.

Avec le poisson ce sont les vins de *Meursault* — de *Château-Châlon* — d'*Arbois* — de *Saint-Jean* (*Ardèche*) — de *Montrachet* — du *Clos de Valmûr* — de *Vaumorillon* — de *Graves* — de *Pontac* — de *Sainte-Croix*.

Crus étrangers : *Moselblüm* — *Braunberger* — *Pisporter-Grünhauser* — *Ausstich* — *Nierstein* — *Menescker* — *Ausbruch* — *Herber*.

Avec les relevés de boucherie et les entrées chaudes, on offre toujours des vins rouges, sinon des premiers crus, du moins des vins de choix ; mais c'est surtout avec ces mets de haut ton que les bons crus sont appréciés. Les gourmets prennent généralement du bourgogne avec les relevés de viande, et du bordeaux avec les entrées, mais, en somme, c'est là une affaire de préférence ; tous les crus sont acceptables s'ils sont d'une bonne année, et assez vieux pour avoir acquis toute leur valeur. Les plus servis sont ceux de *Côte-Rôtie* — de *Musigny* — de *Thorins* — de *Romanèche* — de *Gevry* — de *Fleury* — de *Langlade* — de *Lacasagne* — de *Clos-Saint* — de *Saint-Georges* (*Hérault*) — de *Moneins* — de *Fronton-Montesquieu* — de *Moulin-à-Vent* — de *Grave-Rouge* — de *Lamalgue* — de *Château-Gomber* — de *Henry-Cuque* — de *Beaujolais* — de *Clos de la Nerthe* — de *Corton* — de *Nuits* — de *Saint-Jacques* — de *Romanée-Conti* — de *Beaune* — de *Beaune-Grèves* — de *Romanée-St-Vivant* — de *Latache* — de *Clos-Vougeot* — de *Richebourg* — de *Chambertin* — de *Santenay* — de *Chassagne* — de *Prémeau* — de *Meursault rouge* — de *Saint-Georges Côte-d'Or* — de *Chambolle* — de *Pomard* — de *Volnay*. — Comme vins de Bordeaux on sert ceux : de *Saint-Julien* — de *Médoc-Lamarque* — de *Castelnau* — de *Médoc-Cantenac* — de *Pauillac* — de *Falon* — de *St-Emillion* — de *Saint-Estèphe* — de *Pessac* — de *Cos-d'Estournel* — de *Milon* — de *Saint-Gemme* — de *Pontet-Canet* — de *Château-Citran* — de *Talbot-d'Aux*.

Vins rouges étrangers les plus servis sont ceux : de *Affenthaler* — de *Asmanshauser* — de *Monts-Calenberg* — de *Olivenza* — de *Porto-Moncao* —

de *Tinto* — de *Madère rouge* — de *Schiraz* — de *Morée-Céphalonie* — de *Casal* — de *Pignerol*.

Avec les entrées froides et grosses pièces froides, on présente des vins blancs de hauts crus français et étrangers, tels que ceux de : *Château-Yquem* — de *Château-Filhiot* — de *Bassac* — de *Graves* — d'*Ermitage-blanc* — de *Montrachet* — de *Gouttes-d'Or* — de *Santenot* — de *Château-Latour*, *blanc* — de *Haut-Preignac* — de *Meursault* — de *Bougeot* — de *Haut-Sauterne* — de *Saluce* — de *Pujol* — de *Sainte-Croix* — de *Pontac* — de *Pouilly* — de *Ribeauvillers* — de *Château-Grillet*.

Voici les vins blancs étrangers de hauts crus qu'on sert aussi avec ces mets : de *Bucellas* — de *Luttemberg-Styrie* — de *Rudesheim* — de *Mosel-Cabinet* — de *Steinberg-Cabinet* — de *Johannisberg* — de *Liebfrauenmilch* — de *Marcobruner* — de *Altenburger-convent*.

Avec le rôti, on présente ordinairement du vin des grands crus de Bordeaux ou du vin de champagne : quelquefois les deux. Les bordeaux doivent être choisis parmi les plus fins et les plus vieux provenant des communes de *Pauillac*, de *Saint-Julien*, de *Margaux* et de *Saint-Estèphe*. Ces vins sont représentés par les marques suivantes : *Château-Lafite* — *Château-Latour* — *Château-haut-Brion* — *Léoville* — *Rauzan* — *Larose* — *Pichon-Longueville* — *Brane-Mouton* — *Brane-Rothschild*.

Le choix du vin de Champagne est difficile à déterminer; le mieux c'est de le choisir selon le goût des convives ou d'en servir de plusieurs sortes, du sec et du sucré. Voici le nom des meilleurs crus champenois : *Sillery* — de *Versenay* — de *Bouzi* — de *Mailly* — de *Verzy* — de *Clos-Saint* — d'*Aï* — de *Pierry* — d'*Avise* — de *Cramant* — de *Cumière* — d'*Epernay* — de *Clozet*. Ces crus sont représentés par les marques suivantes : *Veuve-Cliquot* — *Moët et Chandon* — *Pommery et Greno* — *Louis-Rœderer* — *Venoge* — *Saint-Marceaux* — *Vix-Bara* — *Jaunay* — *Heidzick*, carte blanche, et *Monopole* — *Ruinart*.

Avec les entremets, on offre seulement du champagne; mais avec le dessert, et en dehors du champagne, on présente toujours des vins liquoreux, français et étrangers, tels que : du *Muscat rouge et blanc*, du *Frontignan* ou du *Lunel* — du *Vin de Paille* — du *Vincuit* de Provence — du *Malaga* — de l'*Alicante* — du *Madère doux* — du *Rota* — du *Paxareto doux*

— du *Malvoisie* — du *Madère-Malvoisie* — du *Syracuse-Constance* — du *Schiras* — du *Tinto* — du vin d'*Orvieto* — du *Montefiascone* — du *Tokai* — du *Rancio* — du *Canaries* — du *Samos* — du *Carcavellos* — du *Rivesaltes* — du *Xérès doux* — du *Picole* — du *Lacrima-Christi mousseux* — du *Vino d'Asti mousseux* — du *Vin du cap* — du *Vin de Calabre* — du *Miot* et de l'*Hydromel* de Pologne.

A cette nomenclature, il ne me reste qu'une observation à ajouter : c'est que les vins rouges sont généralement bus plutôt chauds que froids (température de 15 degrés). Les vins blancs au contraire doivent toujours être servis froids ; rafraîchis à la glace ou frappés au sel.

FRUITS CONSERVÉS

1420. Abricots conservés en boîtes ou en flacons (dess. 367, 368 et 369). — Choisissez des abricots peu mûrs ; fendez-les en deux parties, pour en retirer les noyaux ; pelez-les, plongez-les à l'eau bouillante ; donnez un seul bouillon ; égouttez et rafraîchissez ; rangez-les dans des boîtes, couvrez avec du sirop donnant de 30 à 32 degrés au pèse-sirop.

Faites souder le couvercle. Essayez (1) la soudure à l'eau bouillante : pour une boîte de 1 litre, donnez 15 minutes d'ébullition ; retirez aussitôt les boîtes, plongez-les à l'eau froide afin de les refroidir le plus promptement possible.

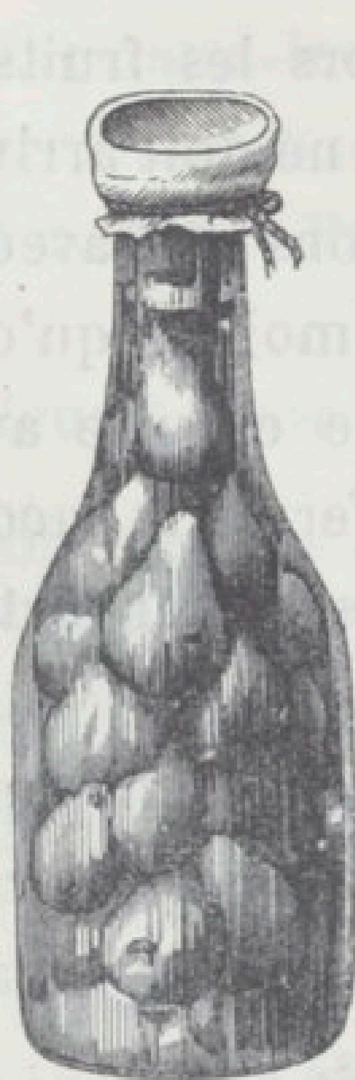
La conservation des fruits en boîtes est par le fait la méthode la plus simple et la plus sûre ; seulement, on n'a pas toujours sous la main, ni les boîtes, ni quelqu'un pour les souder.

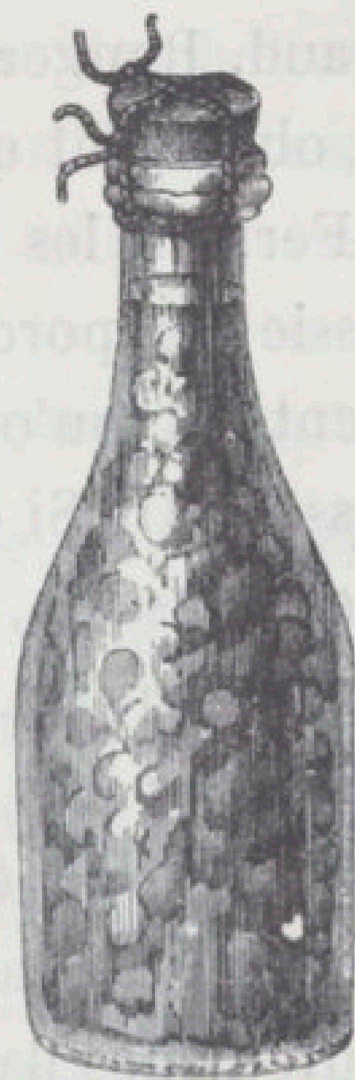
Quand on veut conserver les fruits en flacons, on ne peut pas opérer d'après la même méthode ; il faut donner aux fruits 2 ou 3 façons, selon qu'ils sont plus ou moins fermes ; sans ce soin, on ne peut obtenir que de la mauvaise conserve.

(1) Les boîtes mal soudées laissent échapper des globules d'air, dès qu'elles sont plongées à l'eau en ébullition.

Il est à remarquer que les fruits qui se vendent dans le commerce, en flacons, sont pour la plupart dans des conditions très-défectueuses. Dans les flacons ils sont jolis, mais quand on les sort pour les employer, on est le plus souvent bien désappointé de ne trouver, au lieu d'une bonne compote que des fruits qu'on ne peut pas servir.

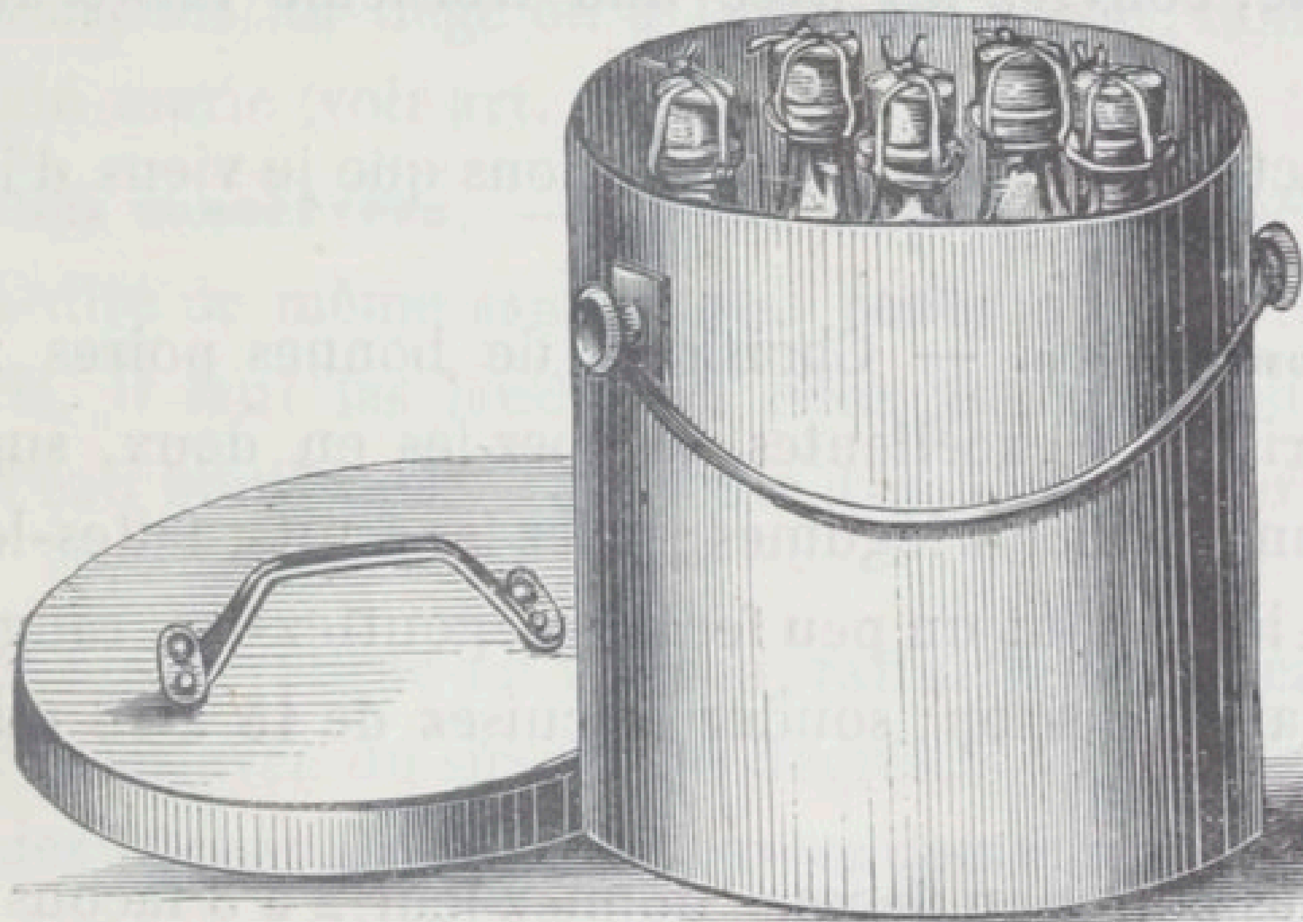
Les causes de cette imperfection s'expliquent par ce fait que, le verre étant un corps plus poreux que le fer-blanc, les fruits renfermés dans les flacons sans avoir reçu un apprêt préalable, ne résistent pas à l'action dissolvante de l'air; et alors, au lieu de prendre le sucre, ils détendent le sirop et l'affaiblissent complétement, se ramollissent et perdent leurs qualités.


Fig. 367.


Fig. 368.

C'est par ce fait que, quand on débouche les flacons, on ne trouve que des fruits sans consistance, ne conservant plus leur forme.

Voici le procédé pour conserver les abricots en flacons : blanchissez les


Fig. 369.

fruits, mettez-les dans une terrine et couvrez-les avec du sirop à 20 degrés. Laissez-les ainsi pendant 4 à 5 heures; puis égouttez le sirop, mêlez

à celui-ci un peu de sucre, et faites-le bouillir, de façon à l'augmenter de 4 à 5 degrés.

Versez-le de nouveau sur les fruits, et au bout de 6 heures cuisez-le encore, en l'augmentant avec du sucre jusqu'à ce qu'il arrive à 30 degrés, chaud. Rangez alors les fruits dans les flacons, et versez le sirop dessus, en observant qu'il ne doit arriver qu'à deux doigts du goulot.

Fermez les flacons soit avec un bouchon en liége, soit avec une double vessie de porc, ramollie, qu'on pose sur l'ouverture, en appuyant légèrement, et qu'on lie ensuite avec de la ficelle au-dessous du goulot (voir dess. 367). Si on ferme le flacon avec un bouchon, il faut le faire rentrer avec pression, puis le lier fortement en croisant le fil de fer ou la ficelle sur le haut (1).

Rangez ces flacons dans une marmite un peu plus haute qu'eux, et dont le fond est masqué avec un linge grossier ou une couche de foin. Versez de l'eau froide dans la marmite, arrivant jusqu'aux deux tiers de hauteur des flacons.

Couvrez le vase et amenez le liquide à l'ébullition : au premier bouillon retirez-le; laissez refroidir les flacons dans l'eau, puis retirez-les.

Si les flacons sont bouchés au liége, cachetez-les à la cire; s'ils sont bouchés à la vessie, couvrez-les avec une troisième vessie avant de les cacheter.

Si on opère exactement dans les conditions que je viens d'indiquer, je garantis la parfaite réussite.

1421. Poires conservées. — Choisissez de bonnes poires : celles de beurré blanc ou gris sont excellentes. Coupez-les en deux, supprimez-en le cœur à l'aide d'une cuiller à légumes; pelez les fruits, faites-les blanchir à l'eau acidulée, en les tenant un peu fermes; égouttez-les, rangez-les dans les boîtes; couvrez avec le sirop; soudez et cuisez de 15 à 18 minutes (voir art. 1418).

Pour conserver les poires en flacons, donnez-leur 2 à 3 façons au sucre.

1422. Coings conservés. — Choisissez-les de moyenne grosseur, mûrs

(1) Pour bien boucher les bouteilles, il faut disposer d'une simple petite mécanique en bois, avec laquelle on introduit par la pression les bouchons dans le gouleau des bouteilles. Le bouchage des bouteilles opéré à la main est absolument insuffisant.

à point; divisez-les en quartiers, pelez-les, supprimez-en les parties dures du cœur.

Jetez-les à mesure dans de l'eau acidulée à l'acide citrique. Plongez-les ensuite à l'eau chaude, également acidulée; cuisez-les sans ébullition violente, en les surveillant; égouttez et rafraîchissez-les; rangez-les dans des boîtes à conserve, couvrez-les avec du sirop à 30 degrés; faites souder les boîtes, et donnez-leur 18 minutes d'ébullition, à vase couvert. Faites refroidir les boîtes à l'eau froide.

Pour conserver les coings en flacons, il faut leur donner 3 façons.

1423. **Fraises conservées en flacons.** — Choisissez les fraises grosses et bien fraîches; pesez-les. Prenez moitié de leur poids de sucre, cuisez-le au *boulé;* versez les fraises dans le sucre et retirez le poêlon sur le côté du feu; remuez les fruits jusqu'à ce que le sirop soit dissous; alors donnez un seul bouillon au liquide et versez dans une terrine; six heures après égouttez le sirop; ajoutez un peu de sucre, cuisez-le à la nappe; jetez les fruits dedans et retirez du feu; quand le sucre est froid, égouttez les fraises, mettez-les dans les flacons; retirez une partie du sirop, mêlez un peu de sucre au restant; cuisez-le à 32 degrés, rougissez-le légèrement avec du carmin végétal et versez-le sur les fruits.

Bouchez les flacons au liége ou à la double vessie; donnez-leur un seul bouillon au bain-marie (voir art. 1418).

1424. **Pêches conservées.** — Si on emploie des pêches molles, d'espalier, c'est-à-dire de même espèce que celles qui mûrissent dans les environs de Paris, il faut les fendre en deux pour en retirer les noyaux, les plonger à l'eau bouillante, et les tenir dans l'eau jusqu'à ce que la peau s'en détache.

Égouttez-les alors, retirez-en la peau, rafraîchissez et rangez-les dans les boîtes; couvrez-les avec du sirop à 30 degrés.

Si ce sont des pêches dures, pelez-les au couteau et faites-les blanchir à fond; rangez-les dans les boîtes à conserve et couvrez avec le sirop.

Pour conserver les pêches en flacons, donnez-leur 3 façons, au sirop, en opérant comme il est art. 1418.

1425. **Prunes mirabelles conservées.** — Retirez la queue des prunes, pi-

quez-les ; plongez-les en petite quantité à la fois dans de l'eau de rivière en ébullition ; donnez-leur 2 bouillons, retirez-les, plongez-les à l'eau froide ; égouttez, enfermez-les dans des boîtes ; couvrez-les avec du sirop à 22 degrés. Soudez, donnez 10 minutes d'ébullition aux boîtes.

1426. Figues conservées. — Choisissez des figues blanches, encore fermes ; piquez-les, faites-les dégorger pendant quelques heures, puis plongez-les à l'eau bouillante ; cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient molles ; en les retirant, plongez-les à l'eau froide, faites-les dégorger 24 heures. Égouttez-les ensuite ; mettez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop tiède à 15 degrés ; au bout de 6 heures, égouttez le sirop ; ajoutez du sucre pour l'augmenter de 5 degrés ; faites-le bouillir ; versez-le sur les figues ; quand il est bien refroidi, égouttez les figues, mettez-les en boîtes ou en flacons, couvrez-les avec du sirop neuf vanillé, à 30 degrés ; bouchez et cuisez les flacons au bain-marie : un bouillon suffit ; en boîtes, cuisez 10 à 12 minutes.

1427. Groseilles à maquereaux, conservées. — Choisissez les groseilles encore petites, vertes, fermes, avant que les pepins soient formés ; choisissez-les aussi d'une égale grosseur ; retirez-en la tige, et rangez-les dans des cruches à bière ou dans des boîtes en fer-blanc, mais sans sucre, ni sirop, absolument rien ; en boîtes ou en cruches, donnez à celles-ci 20 minutes d'ébullition.

Ces groseilles peuvent être employées en hiver pour tartelettes ou pour flans. Quand on veut les employer, il faut les mettre dans un poêlon avec de l'eau froide, et les tenir sur feu pendant trois quarts d'heure, sans faire bouillir l'eau. Égouttez-les ensuite, rafraîchissez, remettez-les dans le poêlon, et couvrez avec du sirop chaud à 30 degrés ; donnez un seul bouillon au liquide, et retirez du feu.

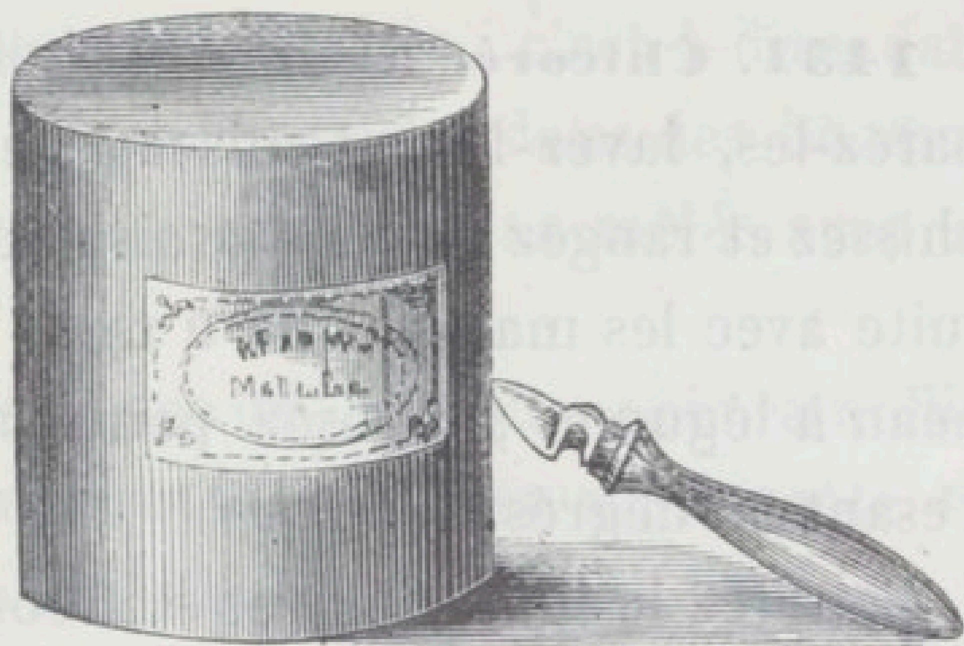
1428. Suc de framboises, conservé. — Choisissez des framboises bien fraîches, mettez-les dans une bassine rouge ; écrasez-les, faites-les fondre, en les chauffant. Jetez les fruits sur un tamis placé au-dessus d'une terrine vernie; reversez les premiers jets, afin d'obtenir le suc aussi clair que possible. Enfermez-le dans de fortes bouteilles ; bouchez à la petite machine, et ficelez avec soin ; cuisez au bain-marie, en donnant un seul bouil-

lon ; laissez refroidir les bouteilles dans l'eau. — On opère d'après cette même méthode pour conserver les sucs de groseilles et de fraises.

Si on voulait conserver le suc à cru, il faudrait passer les framboises crues au tamis, mettre le liquide dans une terrine, et le tenir à la cave pendant 24 heures. Versez-le alors sur un ou plusieurs tamis, et passez-le sans pression. Filtrez-le ensuite, enfermez-le dans des bouteilles, et cuisez celles-ci au bain-marie, en leur donnant un seul bouillon.

LÉGUMES CONSERVÉS

1429. Petits-pois conservés en boîtes (dess. 370). — Pour conserver les petits-pois, il faut les égrainer aussitôt cueillis, les trier ou les tamiser, c'est-à-dire séparer les gros d'avec les petits, puis les blanchir dans une bassine, en les plongeant à l'eau bouillante et bien salée. Donnez-leur de 5 à 6 minutes d'ébullition, selon qu'ils sont plus ou moins fins ; égouttez-les ensuite, emplissez les boîtes, et mouillez à hauteur, sans excès, avec de la saumure cuite, c'est-à-dire de l'eau salée : cette eau doit être salée au point de pouvoir la tenir dans la bouche sans répugnance. Faites souder les boîtes, et rangez-les aussitôt dans une casserole d'eau bouillante pour les essayer (voir art. 1418).


Fig. 370.

Quand les boîtes sont en bon état, mettez-les dans le vase disposé pour leur donner l'ébullition : dans une casserole ou une marmite ; l'essentiel c'est que ce vase ferme exactement ; couvrez et mettez un poids sur le couvercle si c'est nécessaire, et cuisez les boîtes de la contenance de 1 litre pendant 2 heures et trois quarts, les demi-boîtes pendant 2 heures. En sortant les boîtes du bain, plongez-les à l'eau bien froide et abondante, afin que l'intérieur refroidisse aussi vivement que possible.

Quand les boîtes sont froides et bien égouttées, marquez-les, c'est-à-dire, écrivez à l'encre le contenu de la boîte et le temps d'ébullition qu'elle a reçu : de cette façon il n'y a pas d'erreur possible, et plus tard, on peut se rendre compte si l'ébullition s'est effectuée dans les conditions voulues, c'est-à-dire ni trop, ni trop peu.

1430. Oseille conservée. — Épluchez les feuilles d'oseille ; lavez-les, mettez dans une casserole avec un peu d'eau ; cuisez en remuant ; quand elle est atteinte, versez-la sur un tamis ; quand elle est bien égouttée, passez-la au tamis, et faites-la réduire sur le feu sans cesser de la tourner avec une cuiller : elle doit acquérir, par la réduction, la consistance d'une marmelade.

Rangez-la alors dans des vases en grès ou en verre ; quand elle est froide, couvrez-la en dessus avec une épaisse couche de saindoux liquide, à moitié refroidi. Bouchez bien les vases et tenez dans un lieu frais.

1431. Chicorée au sel. — Choisissez des têtes de chicorée bien blanches ; parez-les, lavez-les, et cuisez à l'eau salée pendant 7 à 8 minutes. Rafraîchissez et rangez sur des tamis afin d'en faire égoutter l'eau. Pressez-les ensuite avec les mains, une à une ; rangez-les à mesure dans un petit tonneau à légumes ; arrosez peu à peu avec de la saumure cuite et refroidie pesant 20 degrés.

Couvrez le tonneau avec son couvercle ; 5 à 6 jours après, égouttez toute la saumure et remplacez-la par de la neuve. Visitez de temps en temps la conserve, faites bouillir l'eau, et versez-la froide sur les légumes.

1432. Champignons blancs conservés en flacons. — Quand on conserve, des champignons, il convient de ne prendre que les têtes. Choisissez-les frais, lavez-les vivement, essuyez-les ; mettez-les dans une casserole avec du beurre, un peu de sel, un peu d'eau et de l'acide citrique ; cuisez à couvert pendant 3 minutes. Enlevez-les à l'écumoire, enfermez-les dans les flacons, en les serrant, de façon à mettre peu de leur cuisson. Mais il ne faut pas négliger de mettre tout le beurre liquide de la cuisson. Bouchez les flacons avec une double vessie, donnez un seul bouillon au bain-marie ; quand les champignons sont tout à fait refroidis, couvrez le flacon avec une troisième vessie, et cachetez à la cire.

Quand on veut conserver longtemps les champignons, il faut les conserver en boîtes et leur donner trois quarts d'heure d'ébullition.

1433. Truffes crues et cuites conservées en boîtes ou en flacons. — Dans une cuisine, ne disposant pas des outils nécessaires, il est impossible de conserver des truffes crues, autrement que dans des boîtes. Mais s'il s'agit de truffes cuites, on peut fort bien les conserver dans des flacons.

Pour conserver les truffes en boîtes, il faut les choisir fraîches, n'ayant subi aucune altération et surtout n'ayant pas été gelées. Pelez-les avec soin ; chauffez-les avec un peu de madère, dans une casserole, puis rangez-les dans des boîtes ou demi-boîtes. Quand celles-ci sont pleines, arrosez les truffes avec un peu de leur cuisson. Faites souder les boîtes ; essayez-en la soudure à l'eau bouillante, et cuisez à l'eau, en procédant comme il est dit art. 1418 ; aux boîtes d'un litre donnez 3 heures d'ébullition, aux demi-boîtes 2 heures.

Pour conserver des truffes cuites, à courte distance, c'est-à-dire dans l'intention de les employer à bref délai, il faut les mettre dans des bocaux, et les couvrir avec de la gelée d'aspic ou de la sauce brune mêlée avec un peu de colle dissoute.

Fermez les bocaux avec des bouchons ou avec une double vessie ramollie; donnez-leur un bouillon, et tenez-les pendant 20 minutes sur le côté du feu, de façon que l'eau reste frémissante ; laissez refroidir dans le bain.

1434. Purée de tomates conservée. — Fendez les tomates pour en exprimer les semences; mettez-les dans une bassine, et faites-les fondre en les remuant; passez ensuite au tamis.

Mettez cette purée dans une serviette, tendue et fixée sur les quatre pieds d'un tabouret de cuisine (voir dess. 82) ; laissez-en filtrer la partie aqueuse jusqu'à ce que la purée se trouve à sec.

Remettez alors cette purée dans la bassine, faites-la réduire pendant 10 minutes, en la tournant ; puis, enfermez-la dans des flacons ou des boîtes ; dans ce dernier cas, donnez une heure et demie d'ébullition aux grandes boîtes et 50 minutes aux demi-boîtes.

Si on veut conserver la purée en flacons, elle doit être bien égouttée, et les flacons bouchés au liége, avec pression ; les bouchons doivent être enfoncés à

l'aide d'une petite machine en bois; ils doivent être ficelés avec du fil de fer.

Donnez un bouillon aux flacons, à vase fermé, puis retirez le bain-marie sur le côté du feu, et tenez-le ainsi pendant un quart d'heure; laissez refroidir les flacons dans le bain.

1435. Tomates conservées, en bocaux. — Choisissez des tomates charnues, bien rouges; divisez-les d'abord en deux parties afin d'en exprimer les semences; émincez ensuite chaque moitié; mettez-les dans une bassine, peu à la fois, et faites-les cuire à feu vif, sans cesser de les tourner, jusqu'à ce que le liquide soit complétement évaporé, que les tomates soient réduites et serrées au degré d'une marmelade.

Enfermez-les alors dans des vases en grès ou des bocaux, en les serrant autant que possible; laissez-les refroidir, puis couvrez-les en dessus avec une épaisse couche de saindoux à moitié fondu; quand celui-ci est tout à fait raffermi, bouchez les bocaux et tenez-les en un lieu frais. — Pour bien réussir cette conserve, il faut opérer avec de bonnes tomates charnues, ni aqueuses ni trop acides.

Ces tomates ne peuvent être employées que pour sauce; quand on veut s'en servir, on fait revenir quelques racines émincées, on leur mêle les tomates et un peu de bouillon, on les cuit quelques minutes, puis on les passe au tamis.

LÉGUMES CONSERVÉS AU SEL OU AU VINAIGRE

1336. Haricots-verts conservés au sel. — Choisissez des haricots tendres mais pas trop fins; quand ils sont propres, plongez-les à l'eau bouillante, donnez quelques bouillons au liquide; égouttez les haricots, rafraîchissez et rangez-les dans un petit tonneau à légumes, ouvert d'un côté, ayant un couvercle qui s'emboîte dans l'ouverture, et portant sur son centre une poignée.

Couvrez les haricots avec une saumure cuite (1) pesant 20 degrés; 2 ou 3 jours après, égouttez la saumure, ajoutez quelques parties de sel, et

(1) A défaut de pèse-sel on peut peser la saumure cuite avec un pèse-sirop : elle doit donner 20 degrés.

faites-la bouillir pendant 5 minutes : elle doit revenir au même degré. Quand elle est froide, versez-la de nouveau sur les légumes. Tenez en lieu frais. Visitez de temps en temps la conserve et faites bouillir la saumure, mais ne la versez jamais que froide sur les légumes.

1437. Choux-fleurs conservés au sel. — Divisez les choux-fleurs en bouquets marquants, c'est-à-dire pas trop petits ; plongez-les à l'eau bouillante, donnez-leur seulement quelques bouillons couverts.

Egouttez, rafraîchissez et mettez-les dans la saumure cuite et refroidie ; 24 heures après, égouttez-les, rangez-les dans un tonneau à légumes, couvrez avec de la saumure neuve donnant 20 degrés au pèse-sirop. Posez un rond de bois sur les choux-fleurs et fermez le baril ; tenez-le dans un lieu frais. De temps en temps, visitez la conserve; faites bouillir l'eau pendant 2 minutes; quand elle est refroidie versez-la sur les choux-fleurs.

1438. Cerises au vinaigre. — Emplissez un bocal avec des cerises aigres ou douces, mais crues, fermes, sans queues.

Couvrez-les avec du vinaigre cuit et refroidi. Bouchez le bocal et tenez-le pendant quelques semaines dans un lieu sec.

1439. Graines de capucines au vinaigre. — Les graines de capucines n'exigent aucun apprêt; il suffit de les mettre dans des vases en grès ou en verre, et même dans de petits barils, puis de les couvrir avec du vinaigre ; 24 heures après, égouttez celui-ci, faites-le bouillir pour évaporer l'eau des graines. Quand il est froid, reversez-le sur les capucines.

1440. Choux rouges confits au vinaigre. — Emincez des choux rouges ; rangez-les dans un vase, par couches, en saupoudrant chaque couche avec du sel (pour chaque kilogramme de choux 150 grammes de sel).

Couvrez-les avec un rond de bois, et sur celui-ci posez un poids suffisant pour tenir les choux en presse. Trois jours après, égouttez les choux, rangez-les dans des pots en grès, et couvrez-les avec du vinaigre cuit salé et refroidi. Bouchez les pots et tenez en lieu frais.

1441. Poivrons verts confits, au vinaigre. — Voici la méthode pour confire les poivrons. Retirez-en les queues, fendez-les sur le côté, déposez-

les dans un vase en grès, plus haut que large ; couvrez-les avec du vinaigre ; posez un rond en bois sur le haut, avec un poids dessus, afin de les tenir submergés par le liquide ; 2 ou 3 jours après, égouttez le vinaigre, faites le bouillir et réduire d'un tiers ; remplacez la réduction par du vinaigre neuf; ajoutez un peu de sel; quand il est froid, versez-le de nouveau sur les poivrons; fermez le vase avec du fort papier, tenez-le dans un lieu sec.

On mange ordinairement les poivrons en salade; pour préparer cette salade, il faut sortir les poivrons du liquide, à l'aide d'une cuiller en bois, et non avec les mains. Faites-les dégorger à l'eau froide pendant une heure ; égouttez-les, exprimez-en l'humidité, en les pressant avec les mains; émincez-les alors, assaisonnez avec huile, sel et poivre.

1442. Haricots-verts au vinaigre. — Choisissez des haricots fins, et frais, rangez-les par couches dans un baril, en saupoudrant chaque couche avec du sel.

Mettez un rond de bois dessus, et sur celui-ci, un poids quelconque pour les tenir serrés ; tenez-les en un lieu frais 8 à 10 jours après, égouttez-les du sel, lavez-les, mettez-les dans une bassine avec de l'eau, sur le côté du feu et à couvert; tenez-les ainsi jusqu'à ce qu'ils soient reverdis, sans laisser bouillir l'eau ; égouttez-les, faites-les dégorger à l'eau froide; puis rangez-les dans des bocaux, et couvrez avec du vinaigre cuit et refroidi ; 24 heures après, changez le vinaigre, bouchez les bocaux.

1443. Epis de blé de Turquie, au vinaigre. — Choisissez les épis très-jeunes, ayant atteint l'épaisseur d'un épi de blé de froment, plongez-les à l'eau bouillante, cuisez jusqu'au point de pouvoir les traverser avec une épingle ; égouttez alors et rangez-les dans des bocaux; faites bouillir du vinaigre, versez-le dessus ; 2 jours après, égouttez-le de nouveau, mêlez-lui du vinaigre neuf; faites le-bouillir pendant 10 minutes, ajoutez du poivre en grain et girofle, laissez refroidir à moitié ; versez sur les épis ; conservez-les ainsi, soit pour les mêler à d'autres légumes, soit pour les employer dans les salades, soit pour les servir comme hors-d'œuvre.

1444. Aya. — Coupez de gros concombres chacun en quatre parties, retirez-en la peau et les semences; salez-le pour leur faire rendre l'eau.

Faites bouillir une casserole avec moitié eau, moitié vinaigre et une

bonne poignée de sel, plongez les quartiers de concombre dedans ; donnez 3 à 4 minutes d'ébullition ; égouttez-les et rangez-les par couches dans un pot en grès, en alternant chaque couche avec du poivre en grain, sel, girofle, piment, racine de raifort grattée en copeaux et graines de moutarde ; couvrez avec du bon vinaigre, d'avance bouilli avec un peu de sel, et tiède 24 heures après, faites bouillir le vinaigre pendant 10 minutes et à feu vif, puis remplacez par du bon vinaigre, la quantité de liquide évaporé ; laissez refroidir, versez de nouveau sur les concombres, fermez avec de la vessie, et conservez ainsi dans un lieu sec et à vase couvert. On sert ces concombres comme hors-d'œuvre.

1445. Cornichons confits. — Prenez 2 kilogrammes de cornichons frais ; essuyez-les, coupez-en les bouts; mettez-les dans un linge, avec 2 poignées de sel fin; secouez le linge, puis suspendez-le dans un lieu frais, en ayant soin de placer un vase au-dessous; au bout de 12 heures, ajoutez encore 2 poignées de sel.

Le lendemain, rangez les cornichons dans des bocaux, couvrez les avec du bon vinaigre cru, mêlé avec un demi-verre d'esprit-de-vin; ajoutez des épices et feuilles d'estragon : trois semaines après, les cornichons sont bons à manger.

Quand on veut reverdir ces cornichons, on les met dans un poêlon rouge avec leur vinaigre, on les couvre, on les chauffe sans ébullition, jusqu'à ce qu'ils soient d'un vert tendre; on les laisse alors refroidir dans le vinaigre.

1446. Cornichons au vinaigre, autre procédé. — Essuyez les cornichons avec un linge ; mettez-les dans une terrine, saupoudrez-les avec quelques poignées de sel fin, sautez-les, faites-les macérer ainsi pendant quelques heures ; égouttez-les ensuite sur un tamis et mettez-les dans une terrine; couvrez avec du vinaigre; 3 jours après, égouttez le vinaigre dans une bassine; faites-le bouillir pendant quelques minutes; quand il est froid, versez-le de nouveau sur les cornichons; 3 jours après, mettez les cornichons dans un poêlon, avec du vinaigre neuf ; couvrez et chauffez sans ébullition, jusqu'à ce que les cornichons soient reverdis ; ajoutez alors des feuilles d'estragon, du poivre en grain, clous de girofle et piments rouges; laissez refroidir, et enfermez dans des vases en grès ; bouchez les vases avec

du fort papier ; conservez dans un lieu frais et sec. — Ces cornichons restent très-fermes.

1447. Betteraves confites au vinaigre. — Lavez et cuisez à l'eau quelques petites betteraves; pelez-les; si elles sont bien petites, laissez-les entières ; si elles sont grosses, divisez-les ; mettez-les dans des bocaux ou des vases en grès.

Versez du vinaigre dans un poêlon rouge ; ajoutez un peu de sel et quelques clous de girofle ; faites-le bouillir, retirez-le ; quand il est froid, versez-le sur les betteraves : il doit les couvrir. Ajoutez quelques copeaux de racines de raifort. — On sert ces betteraves soit comme hors-d'œuvre, soit comme condiment de salade de légumes.

1448. Choux-fleurs au vinaigre. — Divisez les choux-fleurs en petits bouquets d'égale grosseur ; plongez-les à l'eau bouillante et salée ; donnez quelques bouillons, égouttez aussitôt ; faites dégorger à l'eau froide pendant quelques heures ; égouttez-les de nouveau ; mettez-les dans une terrine et couvrez avec du vinaigre bouillant.

Le lendemain, égouttez le vinaigre ; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il ait évaporé l'humidité des choux-fleurs ; rangez ceux-ci dans des vases en grès ou des bocaux ; quand le vinaigre est froid, versez-le sur les choux-fleurs ; bouchez et conservez en lieu frais.

TERRINES DE VOLAILLE ET GIBIER

1449. Oies confites, au saindoux. — Prenez quelques oies, flambées et vidées ; divisez-les chacune en quatre parties ; rangez-les par couches dans une terrine, en saupoudrant chaque couche avec du sel, mêlé avec une dixième partie de salpêtre. Laissez macérer dans un lieu frais pendant 24 heures ; égouttez.

Faites fondre, dans une grande casserole, une quantité de saindoux suffisante pouvant couvrir entièrement les morceaux d'oies. Quand le saindoux est en ébullition, plongez les viandes dans le liquide, et cuisez-les à feu très-doux jusqu'au point de pouvoir aisément les traverser avec une cheville en bois. Egouttez alors les morceaux, rangez-les sur des tamis, les

uns à côté des autres; quand ils sont froids, rangez-les dans des pots en grès; laissez déposer le saindoux; tirez-le à clair et couvrez-en les viandes.

Vingt-quatre heures après, masquez le dessus avec du papier, et fermez le vase avec une vessie ramollie, en la ficelant.

1450. Oies confites au vinaigre. — Prenez quelques oies vidées, flambées et bridées; rangez-les dans une casserole avec quelques pieds de veau désossés; ajoutez des épices, des aromates, du sel, quelques gros légumes; mouillez à hauteur avec trois quarts de bouillon et un quart de vinaigre; cuisez à feu très-doux jusqu'à ce que les viandes soient bien tendres. Égouttez alors les oies, laissez-les refroidir; découpez-les ensuite en moyens morceaux; rangez ceux-ci dans un vase en terre.

Passez la cuisson; dégraissez-la, laissez-la bien déposer; si elle n'était pas claire, clarifiez-la au blanc d'œuf, et quand elle est à peu près froide, versez-la sur les viandes; quand elle est prise en gelée, couvrez-la avec la graisse des oies, tirée à claire; conservez dans un lieu frais.

1451. Terrine de lièvre (dess. 371). — Choisissez un lièvre tendre et frais; désossez-le, retirez la peau nerveuse des viandes. Coupez en morceaux les filets et les meilleures parties des cuisses; lardez-les avec du lard et du jambon cru; assaisonnez de haut goût; faites-les revenir avec du lard fondu, et à feu vif.


Fig. 371.

Hachez les parures du lièvre avec 500 grammes de maigre de veau ou de porc cru; ajoutez 500 grammes de lard frais.

Faites revenir avec du lard, le foie, le cœur, le poumon du lièvre, ainsi que 200 grammes de foie de veau; pilez le hachis et les foies cuits, assaisonnez avec sel et épices; passez au tamis.

Foncez une terrine à cuire, de forme plate, avec une partie de la farce; sur celle-ci, rangez les morceaux de lièvre, et couvrez avec le restant de la farce. Masquez la farce avec des bardes de lard; fermez la terrine avec son couvercle, placez-la sur un plafond avec un peu d'eau, et cuisez à four modéré, pendant 2 heures et demie. Quand la terrine est sortie du

four et à peu près froide, mettez un rond de bois dessus, et sur ce rond, un poids quelconque, de façon à presser l'appareil de la terrine. Quand celui-ci est bien froid, retirez-le; enlevez la couche humide du fond, et versez dans la terrine un peu de saindoux fondu; puis, remettez l'appareil dans la terrine; couvrez-le aussi avec une épaisse couche de saindoux; quand celui-ci est bien refroidi, couvrez avec un rond de papier; fermez la terrine et lutez les jointures avec du papier gommé. — Finies dans ces conditions, on peut conserver ces terrines pendant 6 mois, dans un lieu frais.

On peut préparer, d'après la même méthode, des terrines de chevreuil de cerf ou de daim. Il est évident qu'on peut toujours mêler quelques truffes crues à la farce.

1452. Terrine de grives et mauviettes. — Pour une terrine ordinaire, il faut 15 grives ou 24 mauviettes.

Préparez une farce dans les conditions prescrites art. 727. Désossez les oiseaux; si ce sont des grives, prenez-en le foie et une petite partie des intestins, faites-les revenir avec du lard; pilez et passez au tamis; mêlez-les à la farce. Emplissez les grives avec un peu de cette farce; rangez-les dans une casserole plate avec un peu de lard fondu; faites-les simplement raidir; assaisonnez de haut goût; laissez refroidir.

Foncez une terrine à cuire avec une couche de farce; emplissez-la, en alternant la farce avec les oiseaux; cuisez à four modéré pendant 2 heures; terminez en procédant comme il est dit art. 1453.

1453. Terrine de canards. — Dépecez 2 canards, chacun en quatre parties, désossez les viandes; assaisonnez et faites revenir à feu vif avec du lard, pendant dix minutes; laissez refroidir.

Avec les chairs crues d'un poulet, 200 grammes de porc frais et 300 grammes de lard, préparez une farce; mêlez-lui les foies de canards cuits, pilés, passés au tamis; assaisonnez de haut goût.

Foncez la terrine avec une couche de farce; rangez les viandes dessus, couvrez avec la farce, puis avec du lard. Cuisez à four modéré pendant 2 heures et demie dans un plafond avec un peu d'eau; terminez comme il est dit art. 1453.

1454. Terrine de perdreaux (dess. 372). — Désossez 2 perdreaux; divisez-les chacun en quatre parties; lardez-les avec lard et jambon; assaisonnez avec sel et épices. Faites revenir avec du lard, 200 grammes de bon foie de veau et les foies des perdreaux; laissez refroidir. Hachez 500 grammes de maigre de porc ou de veau, avec autant de lard frais; pilez et ajoutez les foies cuits; assaisonnez et passez au tamis.

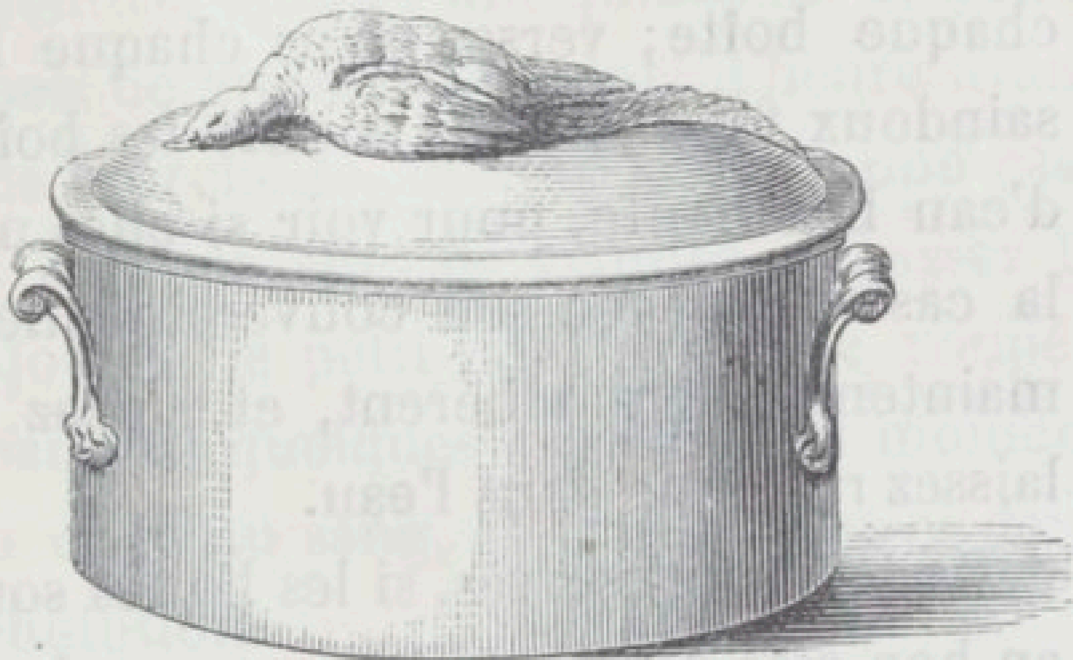


Fig. 372.

Foncez une terrine à cuire, avec la moitié de la farce; sur celle-ci, rangez les morceaux de perdreaux; couvrez avec le restant de la farce, puis avec des bardes de lard. Cuisez la terrine à four modéré pendant deux heures et demie dans un plafond avec un peu d'eau.

Si la terrine doit être conservée, finissez-la comme il est dit pour la terrine de lièvre art. 1453.

On opère d'après la même méthode pour les terrines de bécasses, de pluviers, de faisans, etc.

1455. Terrine de foie gras (dess. 373). — Choisissez deux foies d'oie ou de canard engraissés; retirez-en le fiel et les parties vertes qui l'entourent. Divisez-les chacun en deux ou trois parties, lardez-les chacune avec un gros filet de truffe crue, si c'est possible; assaisonnez avec sel et épices.

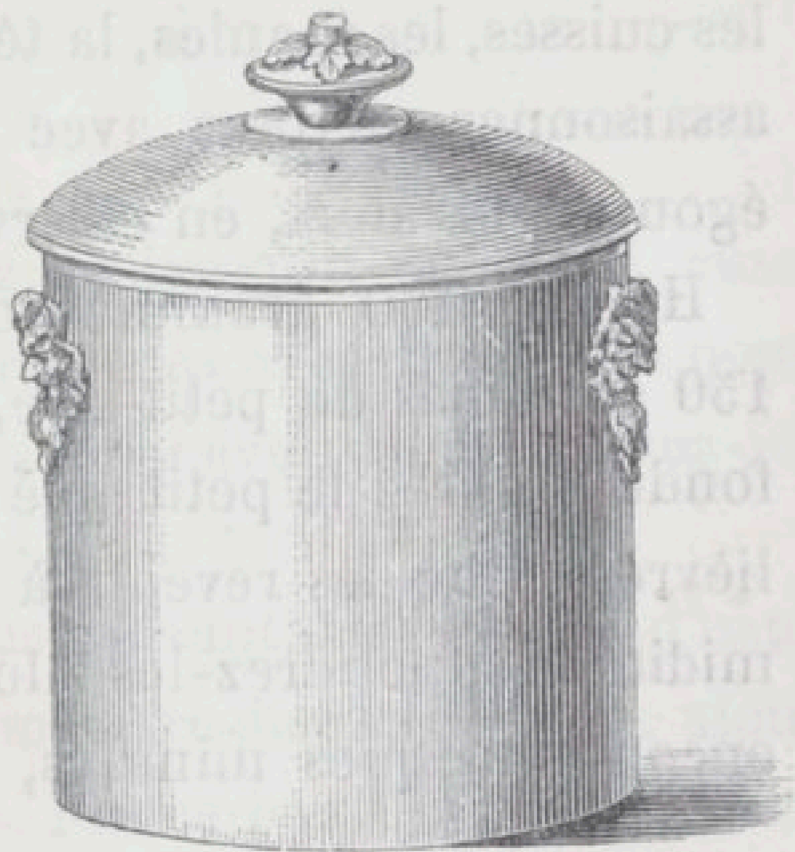


Fig 373.

Préparez un kilogramme de farce crue, par parties égales de maigre de porc et de lard frais; assaisonnez de haut goût, passez au tamis; mêlez-lui quelques parures de truffes hachées. Avec une partie de la farce, foncez une terrine; emplissez-la, en alternant la farce et les morceaux de foie; couvrez avec du lard, cuisez dans un pla-

fond, avec un peu d'eau, à four modéré, pendant 2 heures et demie. — Terminez la terrine en procédant comme il est dit art. 1453.

1456. Galantines de grives ou de bécassines conservées en boîte. — Prenez 18 galantines de grives ou de bécassines cuites, préparées dans les conditions prescrites art. 727; rangez-les dans 2 boîtes d'un litre : 9 dans chaque boîte; versez dans chaque boîte la valeur de 2 à 3 décilitres de saindoux fondu; faites souder les boîtes; essayez-les (1) dans une casserole d'eau bouillante, pour voir si elles n'ont pas de fuite; en ce cas, couvrez la casserole avec son couvercle, mettez un poids sur celui-ci, afin de le maintenir bien adhérent, et cuisez les boîtes pendant 2 heures et demie; laissez refroidir dans l'eau.

De telles conserves, si les boîtes sont bien soudées, peuvent se maintenir en bon état pendant plusieurs années.

1457. Civet de lièvre conservé. — Si on veut préparer un civet dans de bonnes conditions et abondant, il faut employer le râble, les cuisses et les épaules du lièvre : ce sont les meilleurs morceaux. Si on veut faire un civet économique, on n'emploie que les cuisses, les épaules et les poitrines; en ce cas, on réserve le râble pour le piquer et le faire rôtir.

En dépouillant le lièvre, ayez soin de mettre le sang de côté et de lui mêler un filet de vinaigre pour le maintenir liquide. — Coupez en deux morceaux, les cuisses, les épaules, la tête et les poitrines; mettez-les dans une terrine, assaisonnez, arrosez avec du vinaigre, faites mariner pendant 6 heures; égouttez-les alors, en réservant la marinade; mettez le foie de côté.

Hachez 150 grammes de lard, mettez-le dans une casserole, avec 150 grammes de petit-salé, paré, coupé en gros carrés. Quand le lard est fondu, retirez le petit-salé avec une écumoire; ajoutez les morceaux de lièvre, faites-les revenir à bon feu jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité; saupoudrez-les alors avec une petite poignée de farine; cuisez encore quelques minutes, en remuant, puis mouillez un peu plus qu'à

(1) Si la boîte qu'on plonge à l'eau bouillante est mal soudée, au bout de 2 minutes elle laissera échapper une fuite d'air qui se traduit par une chaîne de globules montant jusqu'à la surface de l'eau ; en ce cas, il faut bien observer l'endroit d'où partent ces globules et faire boucher la fuite avec l'étain.

hauteur avec moitié vin rouge ou blanc, et moitié eau chaude ; ajoutez la marinade, un bouquet d'aromates, grains de poivre, une pincée de sel ; tournez la sauce jusqu'à l'ébullition, et cuisez vivement pendant un quart d'heure. Retirez alors sur feu modéré ; si la sauce réduisait trop, allongez-la avec un peu d'eau chaude : elle doit toujours être à hauteur des viandes. Quand les viandes sont à trois quarts cuites, ajoutez une quinzaine de petits oignons colorés à la poêle avec un peu de graisse. Un quart d'heure avant de servir, prenez les viandes avec une fourchette, mettez-les dans une casserole plus petite ; placez les petits oignons sur les viandes et passez la sauce au tamis dans la casserole ; ajoutez le petit-salé et le foie coupé ; laissez mijoter sur le côté du feu, pendant quelques minutes. Au moment de servir, mêlez un peu de sauce du civet au sang, et versez celui-ci dans la casserole pour lier le civet, sans ébullition.

Le civet que je viens de décrire est fait pour être servi aussitôt cuit ; c'est un oubli que j'ai tenu à réparer.

Mais si on voulait conserver le civet, il faudrait le préparer seulement avec le râble et les cuisses ; il faudrait en supprimer les petits oignons et la liaison au sang. Il suffirait donc de mettre le ragoût dans une boîte plate, de souder et cuire celle-ci au bain-marie, pendant 2 heures au moins.

VIANDES SALÉES

1458. Langues de bœuf, salées. — Prenez 12 langues de bœuf, aussi fraîches que possible ; retirez-en le cornet, frottez-les avec du sel en poudre, rangez-les sur un plafond et saupoudrez-les aussi avec du sel ; tenez-les ainsi pendant 12 heures.

Préparez une saumure dans les proportions suivantes : 8 litres d'eau, 3 livres de sel, un quart de livre de salpêtre, demi-livre de cassonnade ; ajoutez un bouquet d'aromates et grains de poivre. Faites bouillir le liquide et laissez refroidir.

Rangez les langues dans un baquet, couvrez-les avec la saumure, et tenez-les ainsi dans un lieu frais, pendant 14 à 16 jours, en ayant soin de les re-

tourner de temps en temps. — Les langues ainsi salées sont d'un beau rouge quand elles sont cuites.

1459. Bœuf salé et fumé. — On sale ordinairement les poitrines de bœuf, les aloyaux et même les culottes de bœuf. Aux poitrines, on laisse les os; mais les aloyaux et les culottes doivent être désossés.

Frottez les viandes avec du sel; tenez-les sous presse pendant 24 heures. Rangez-les dans une cuve; couvrez-les avec de la saumure refroidie (art. 1460). Laissez-les macérer de 20 à 25 jours, selon l'épaisseur des morceaux; égouttez-les ensuite. — Il faut rouler et ficeler les aloyaux avant de les faire fumer.

1460. Jambons salés et fumés. — Prenez 4 à 5 quartiers de porc, sans pieds ; frottez-en les surfaces avec du sel fin, mêlé avec du salpêtre. Rangez-les sur une table, les uns à côté des autres; masquez-les avec une couche de sel. Inclinez légèrement la table, de façon que le liquide s'écoule d'un côté. Tenez-les ainsi pendant 24 heures, dans un lieu frais, en les retournant une fois. Rangez-les ensuite dans un baquet.

Faites bouillir 8 à 10 litres d'eau avec 1 kilogramme et demi de sel, 250 grammes de salpêtre, 350 grammes de cassonnade. Ajoutez du thym, du laurier, du genièvre, grains de poivre et clous de girofle. Cuisez 5 minutes, laissez refroidir, versez sur les jambons; retournez-les tous les deux jours; faites bouillir la saumure tous les 5 à 6 jours en été, tous les dix jours en hiver; reversez-la sur les jambons, seulement quand elle est froide. Au bout de 25 jours, les jambons peuvent être égouttés pour être fumés.

Dans les maisons particulières, on peut fumer les jambons à la cheminée, mais une cheminée disposée dans les conditions voulues et à laquelle on ne fait, pendant la fumigation, d'autre feu que celui que comportent les viandes; c'est-à-dire un feu ne donnant qu'une chaleur très-douce, mais par contre, beaucoup de fumée. Ce feu doit être entretenu avec de la sciure de bois, des pommes de pin, quelques petits branchages de bois vert, de nature aromatique, telles que le sapin, le genévrier, etc. A défaut de cheminée, on construit avec quelques planches, dans une cour, à l'angle formé par deux murs, une sorte d'armoire, ayant 3 à 4 mètres de hauteur et portant sur le haut un étroit tuyau servant de conduit à la fumée; cette armoire

doit être bien fermée par le bas afin d'éviter le courant d'air. Les jambons sont suspendus à des barreaux assez élevés pour que la chaleur du foyer ne les atteigne pas : c'est la fumée seule qui fume et non le feu.

Dans les fumoirs bien organisés, les barreaux sont établis par échelons, et chaque jour on monte les jambons plus haut, afin de les éloigner graduellement du foyer. On fume les jambons de 5 à 8 jours, mais les deux derniers jours ils ne doivent être exposés qu'à une fumée aussi froide que possible.

POISSONS MARINÉS

1461. Harengs confits à l'huile. — Coupez la tête à des harengs saurs, rangez-les dans une casserole plate ; couvrez avec de l'eau tiède ; tenez la casserole couverte sur le côté du feu pendant une heure, jusqu'à ce que l'eau soit bien chaude : elle ne doit pas bouillir.

Egouttez alors les harengs, supprimez-en la peau, et coupez la partie mince de la queue ; rangez-les dans une terrine ; couvrez avec de la bonne huile d'olives. Faites macérer pendant 2 ou 3 jours avant de les manger. Servez comme hors-d'œuvre. — Ces harengs sont excellents.

1462. Harengs marinés au vinaigre. — Choisissez 24 harengs, bien frais ; videz-les, sans retirer la laite ; essuyez-les, rangez-les par couches dans une vase, en saupoudrant chaque couche avec du sel ; laissez-les macérer ainsi pendant quelques heures.

Egouttez et rangez-les ensuite dans une large casserole ; couvrez avec de l'eau vinaigrée et salée ; donnez deux bouillons couverts, et retirez du feu ; laissez refroidir les poissons dans leur cuisson ; puis rangez-les dans un vase ; et couvrez-les avec de la marinade cuite, composée avec moitié eau et moitié vinaigre, oignons émincés, aromates, poivre en grains ; cette marinade doit être froide.

1463. Harengs salés, marinés. — Retirez la peau et la laite à 12 harengs salés. Faites-les dégorger pendant 6 heures, dans de l'eau froide ou du lait ; égouttez-les ; rangez-les dans un vase, couvrez avec de la marinade cuite

et froide (voir art. 1464); arrosez en dessus avec de l'huile crue; conservez dans un lieu frais.

1464. Maquereaux marinés au vinaigre. — Videz les maquereaux, faites-les macérer au sel pendant quelques heures; rangez-les dans une casserole plate; couvrez avec de la marinade cuite (voir art. 1464); cuisez à feu doux pendant quelques minutes; laissez refroidir dans la marinade, égouttez-les ensuite et rangez-les dans des vases.

Faites bouillir la marinade pendant quelques minutes, passez-la, laissez refroidir et versez-la sur les poissons; ajoutez 2 feuilles de laurier et quelques grains de poivre; conservez en lieu frais.

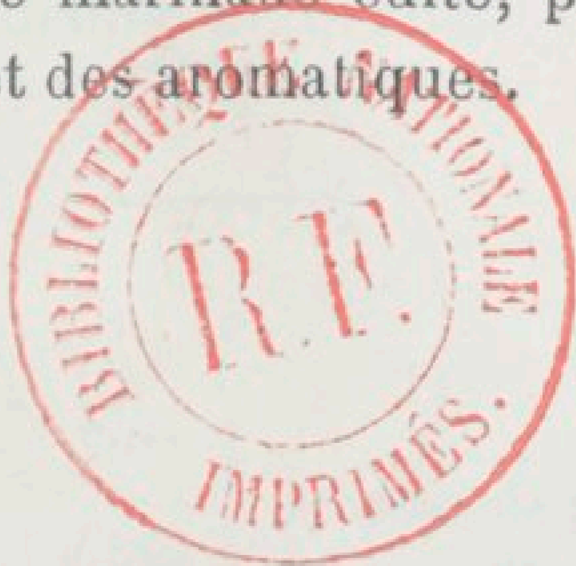
1465. Petites truites marinées. — Pour mariner les petites truites, il faut les prendre vivantes, les tuer, les vider promptement et les plonger dans une marinade en ébullition. On laisse reprendre le bouillon au liquide et on retire le vase sur le côté du feu, quelques minutes après, on égoutte les poissons, pour les ranger dans un vase ou un barril. Faites réduire de moitié une partie de leur cuisson, ajoutez un peu de vinaigre, un peu de gélatine ou de colle dissoute. Quand elle est à peu près refroidie, versez sur les poissons, en la passant; tenez en lieu frais.

1466. Brochet mariné. — Emincez 2 oignons, 2 carottes, un morceau de racine de céleri et de persil; mettez-les dans une casserole, mouillez avec un demi-litre de vinaigre et un verre d'eau; ajoutez : sel, poivre en grains, un bouquet d'aromates et un bouquet de persil; cuisez pendant une demi-heure, sur feu doux; passez au tamis.

Coupez en tronçons un brochet propre; rangez ces tronçons dans une casserole, couvrez avec la marinade et cuisez le poisson; égouttez-le bien; rangez les morceaux dans un vase en terre ou en bois. Mêlez à la marinade 10 à 12 feuilles de gélatine dissoute; passez, laissez refroidir et clarifiez avec des œufs et du vinaigre. Passez le liquide à la serviette, et avec lui, couvrez le poisson. Tenez dans un lieu frais, sur glace si c'est possible.

1467. Anguilles et lamproies frites, marinées au vinaigre. — On choisit ordinairement des petits poissons. Quand ils sont nettoyés, on les

divise, on les fait macérer au sel pendant quelques heures ; on les essuie bien, on les plonge à grande friture pour les cuire ; on les égoutte, on les range dans des vases ou barrils, par couches, avec quelques feuilles de laurier ; on les couvre avec une marinade cuite, préparée avec du vinaigre, de l'eau, du sel, des épices et des aromatiques.



---

divisé, on les fait macérer au sel pendant quelques heures; on les essuie bien, on les plonge à grande friture pour les cuire; on les égoutte, on les range dans des vases ou barils, par couches, avec quelques feuilles de laurier; on les couvre avec une marinade cuite, préparée avec du vinaigre, de l'eau, du sel, des épices et des aromatiques.

TABLE DES MATIÈRES

CUISINE ET OFFICE.



C

D.

E.

H.

Méthodes pour découper les viandes et les poissons.

Méthodes élémentaires.

N

O

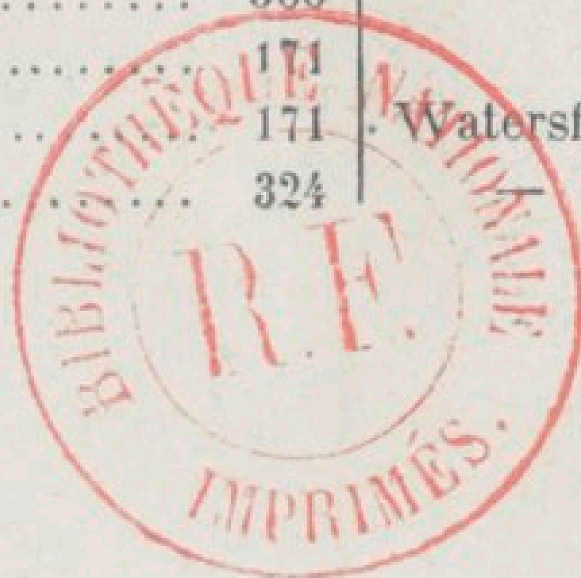
Q.

R

S

T

V



FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.

CORBEIL. — TYP. ET STÉR. DE CRÉTÉ FILS.

